onom.

Oec. 1636

Oeconomia domestica. Potiones
485.

~~Oec. dom. N. 29.~~

R

Odo Staab's
Potographie

Oder
die Beschreibung der Getränke aller Völker in der Welt

Ein Beitrag
zu den vier Anleitungen der physikalisch-chymischen Künste, das Bier, den Wein und Essig, den Branntwein und die Liqueure zu verfertigen

Frankfurt am Main
in der Andreäischen Buchhandlung
1807

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Die gegenwärtige Schrift hätte meinen vier Anleitungen zu den physikalisch-chymischen Künsten, das Malz und die Biere, den Wein und Essig, den Branntwein, und die Liqueure zu verfertigen, vorangehen sollen. Wie nun aber alles so umgekehrt geht, so gien'gs auch hier bei meiner Potographie in rechts umkehr' dich, welche meinen übrigen Ausgaben über die Verfertigung der Getränke bis jetzt fehlte.

Der allgemeine Wunsch, dergleichen Beschreibungen von Getränken, Speisen, Lebensarten, Gottesdiensten und Heilmitteln der wilden sowohl, als der gesitteten Völker, aus allen Welttheilen, zu erlangen, leitete mich zur gegenwärtigen Schrift, in der ich nur das Fach der, in den uns bisher bekannten Welttheilen, üblichen Getränke

gedrängt zusammenfaßte, die übrigen erwähnten Fächer aber den Cosmographen und Weltumseglern überlasse, denen La Perouse als Beispiel seit Jahren schon vorangieng. Vielleicht wird der Wunsch hierinnen noch vollkommen erfüllt, den mancher Schriftsteller, Philosoph, Arzt und Oekonom seit dem unermüdet begünstigen und unterstützen half.

So unvollkommen die gegenwärtige Potographie scheinen mag, so gewiß wird mancher Bier- und Essigbrauer, Weinbauer und Branntweinbrenner einen oder den andern Kunstgriff in ihr finden, der ihm zur Nachahmung dienen, und zur Vervollkommnung seines Gewerbes behülflich werden kann. Ich habe dieserwegen nicht nur die Verfertigungen der Sorbet, Julep, Limonaden, Orangeaden, und die des Thees, Kaffe's, der Chocolade und dergl. allenthalben üblichen Getränke angeführt, sondern die verschiedene Zubereitungen der Biere aus Reis, Mays (türkischem

Korne), Hirsen, Birkensaft, die Verfertigung des Cyders oder Aepfelweines, die Verbesserung der Weine mit Cubeben, die Destillirung der Branntweine aus Milch, Reis, Saft, so wie die Zubereitung des Essigs aus den Säften verschiedener Früchte, Sträuche und Bäume besonders angemerkt, und die ächten Punch-, oder Punsch- und Bischofessenzen der Engländer angegeben, wodurch man den besten und köstlichsten Punsch und Bischof zubereiten kann. Ich habe überhaupt in der gegenwärtigen Schrift das nachgetragen, was in meinen besagten vier Anleitungen noch fehlte.

Die in dieser Schrift angegebene Verbesserung eines noch jungen zwei- und dreijährigen klar gebauten Weines, die ihn, wenn er z. B. 100 Reichsthaler im Fuder werth ist, mit 36 kr. um 50 bis 60 Rthlr. an Werth und Güte, ohne gewaltsame Verfälschung, verbessert, wird den Leser gegen den Ankauf der gegenwärtigen Potographie vollkommen entschädigen, zu der ich folgenden Nachtrag

anschließen muß, weil er als eine Erklärung der physikalisch-chymischen Kunstwörter zu meinen vier Anleitungen nöthig, und von manchem meiner Leser gewünscht worden ist.

1. Ammoniak; das sich von dem Gewächs- und Mineralalkali durch einen sehr lebhaften reitzenden und stechenden Geruch, und durch seine große Flüchtigkeit unterscheidet.

2. Bestandtheile, oder Urwesen der Pflanzen, Früchte oder dergl. Man theilt sie in nähere, entferntere, in nähere unmittelbare u. s. w.

3. Brennstoff; die eigenthümliche Basis des Lichtes, die in chymischer Vereinigung mit dem Wärmestoffe erst das Licht macht, und mit ihm eine specifisch verschiedene Materie konstituirt, welche vermögend ist, das Organ des Gesichts so zu afficiren, wie es der Wärmestoff allein nicht zu thun im Stande ist, und wird durch einen eigenen Namen Brennstoff unterschieden.

4. Desoxidiren; man versteht dadurch, wenn ein verbrennter Körper wieder zum entzündlichen Körper gemacht wird.

5. Elektricität, Blitzmaterie. Eine noch nicht recht bekannte Ursache ihrer Wirkungen nennt man elektrische Erscheinungen, und den Zustand der Körper, worin sich diese Erscheinungen erzeugen, nennt man Elektricität. Elektrisirt heißt ein Körper, der in den Zustand gebracht worden ist, daß er die angeführten Erscheinungen zeigt; elektrisch aber ist der Körper, welcher dieses Zustandes fähig ist.

6. Färbestoff; der in den Häuten der Beeren liegt.

7. Kali; das Gewächsalkali. Ein weißes festes Salz, das sich in stark abgestumpften vierseitigen Pyramiden krystallisirt, und unter den Namen Pottasche, vegetabilisches Laugensalz, Gewächslaugensalz, Seifensiederlauge bekannt ist.

8. Kleber; die gewächsartig thierische Materie einer Pflanze, Frucht; s. meine Anleitung, das Malz und die Biere zu verfertigen, S. 14. Die dort nach dem Waschen erhaltene Masse ist grau, zähe, glänzend, weich,

die sich weder im Wasser, Weingeist oder in Oelen nicht auflösen läßt, und in der Wärme zu einer halbdurchsichtigen, hornartigen Materie austrocknet, am Feuer unter einem hornartigen Geruche verbrennt, und mit Wasser angefeuchtet in Fäulniß übergeht. Die konzentrirten Säuren und ätzenden Alkalien lösen ihn auf; doch letztere nur in der Hitze. Der Kleber ist zusammengesetzt aus Brennstoff, Wasserstoff, Phosphor, Stickstoff und Sauerstoff.

9. Kochsalzsäure. Wenn man auf gewöhnliches Kochsalz Vitriolöl gießt, so entsteht sogleich eine beträchtliche Erhitzung und ein Aufbraußen, und es entwickeln sich häufige weißliche Nebel, von einem eigenthümlichen sauern und scharfen Geruch und Geschmack. Wenn man diese Nebel mittelst der Destillation auffängt, und durch so viel Wasser als möglich verdichtet hat, so erhält man eine saure Flüssigkeit, die unter dem Namen rauchender Salzgeist bekannt ist.

10. Kohlensaures Gas. Die bei dem Verbrennen der Kohle aus dem Sauer- und Kohlenstoffe erzeugte Luft nennt man kohlensaures Gas, das sich durch sein größeres eigenthümliches Gewicht, durch seine Unfähigkeit zum Athemholen, durch seine Acidität, und zur Erhaltung des Verbrennens unterscheidet. Es wird vom Wasser eingesogen, und trübt das Kalkwasser.

11. Kohlenstoff oder reine Kohle; eine einfache, entzündliche Substanz, die feuerbeständig, geschmacklos, unauflöslich in Wasser, Oelen und Alkohol, unzerschmelzbar und unzerstörbar im heftigsten Feuer ist, wenn nämlich die Luft davon ausgeschlossen ist. Den reinen Kohlenstoff erhält man aus Lampenschwarz und Kienruß, wenn man diese in bedeckten Gefäßen häufig ausglühet.

12. Leiter. Ein guter Leiter der Luftelektricität ist z. B. Wärme, Dampf, Rauch und dergl. Ein schlechter Leiter aber ist Kälte, Wolle und dergl.

13. Natrum. Das Mineralalkali, welches dem Kali in den angeführten Eigenschaften so ähnlich ist, daß man seinen wesentlichen Unterschied nur durch die verschiedenen Verbindungen mit Säuren und Wahlverwandtschaften darthun kann, die ihn aber auch sehr auffallend beweisen. Man gewinnt dieses Mineralalkali theils aus der Asche verschiedener am gesalzenen Meeresufer wachsenden Kräuter, oder aus der Soda, theils aus Neutralsalzen, worin es, wie z. B. im Kochsalze, mit einer Säure vereinigt im Mineralreiche vorkömmt.

14. Oele; ätherische, riechende oder destillirte Oele, deren Grundstoffe, außer dem Brennstoffe, Wasserstoff und Kohlenstoff sind.

15. Oxydirter Stoff. Eine gesäuerte Materie. Wenn die verbrennliche Substanz zwar Sauerstoff aufnimmt, aber dadurch noch keine Säure wird, so nennt man das Produkt Oxyde, das man durch Halbsäure übersetzt hat.

16. Phosphor, den man zum Unterschiede von andern im Dunkeln leuchtend erscheinenden Körpern, auch Kunkelschen oder Urin-Phosphor nennt, ist eine einfache entzündliche Substanz, durchscheinend, weißlich von Farbe, etwas zähe von Consistenz, und in einer Hitze, die noch nicht die Siedhitze des Wassers erreicht, schmelzbar.

17. Pneumatisch-Chymischer Apparat. Um die verschiedenen Gasarten bequem aufzufangen, und sie ohne Vermischung der atmosphärischen Luft zu erhalten, hat man diesen Apparat erfunden, der mit einer ovalen Wanne mit Wasser gefüllt, und unter dem Rande mit einem Gesimse, woran kurzhälsige Trichter angebracht sind, versehen ist.

18. Sauerstoff. Eine Materie, welche nebst der Wärme die Lebensluft ausmacht.

19. Sauerstoffgas, eine luftförmige Materie, welche das thierische Leben unterhält,

die nicht von Wasser zersetzt wird, und etwas schwerer als die atmosphärische Luft ist.

20. Säure, die freie, welche auf unserer Zunge die bekannte Empfindung von Säure erregt, und die blauen Pflanzensäfte roth färbt: diese Eigenschaften verliert sie aber wieder, wenn sie mit irgend einem andern Körper chymisch vereinigt wird; dann nennt man sie gebunden.

21. Säure, Halbsäure ist, wenn sich der Körper mit Sauerstoff nicht vollkommen sättigt, oder nicht sauer davon wird.

22. Schleimstoff. Eine Materie, welche dem Wasser Viscosität, ohne erhebliche Geschmack, ertheilt; und die ein vorzüglicher Bestandtheil aller und jeder Pflanzen und ihrer Theile ist. Die Grundstoffe des Schleimes sind Brennstoff, Wasser- und Sauerstoff.

23. Schwefel. Eine einfache, entzündliche, sauerbare Substanz, von einer gelben Farbe, unauflößlich im Wasser, geruchlos, außer wenn er gerieben oder

erhitzt wird, von einem eigenthümlichen, aber schwachen Geschmacke. Wenn man von dem geschmolzenen abgebrannten Schwefel den Zutritt der äußern oder freien Luft abhält, wie es bei dem Einbrennen der Fässer geschieht, so steigt er als Dampf in die Höhe, und legt sich bei der Sublimation als kleine zarte Nadeln an, welche man Schwefelblumen, Schwefelblüthen nennt.

24. Stickgas, eine Luftart, die nicht zur Unterhaltung des Verbrennens geschickt ist, und worin Thiere ersticken; das Gegentheil liest man bei dem Sauerstoffgas.

25. Stickstoff, der einen Grundstoff sehr vieler Körper des Pflanzenreichs und besonders des Thierreichs ausmacht. Mit dem brennbarhaltigen Wasserstoffe bildet er zusammen das Ammoniak. Siehe Ammoniak.

26. Stoff, oder eine Sache, Materie, welche einen Raum ausfüllt; z. B. jene des Schleims, des Zuckers, der Kohle, der

Säure und dergleichen in den Pflanzen, Früchten, Saamen, Kernen, Getraidekörnern oder dergleichen. Daher sagt man, der Schleimstoff, Kohlen=, Sauerstoff, u. s. f.

27. Syrupsäure: das brennzliche Schleimsaure.

28. Wärmestoff. Die Ursache der Empfindung, die man unter dem Namen Wärme oder Hitze kennt. Wenn man auf die Körper Acht giebt, die man in den Zustand der Erwärmung oder Erhitzung bringt, so findet man, daß sie in einen größern Raum ausgedehnt werden; wie z. B. die noch heiße Würze gegen die auf den Kühlgefäßen abgekühlte Würze einen größern Raum hat.

29. Wasserstoff. Die über das Wasser angestellten Versuche haben bewiesen, daß das Wasser keine einfache Substanz oder ein Element sey, sondern in ungleichartige Bestandtheile zerlegt, und wieder daraus zusammengesetzt werden kann.

30. Zuckersäure, welche sich durch Kunst aus dem Zucker, der Stärke, dem

Schleime, aus der Weinsteinsäure und andern Pflanzenstoffen dadurch därstellen läßt, daß man sie vermittelst der Salpetersäure bis auf einen gewissen Grad mit mehrerem Sauerstoffe verbindet. Sie schießt in spießigten, oder dünnen vierseitigen prismatischen Krystallen an, die sehr sauer schmecken, an der Luft in der Wärme verwittern, in der Hitze zersetzt werden, und sich auch brennbarhaltig zeigen.

31. Zuckerstoffe, welche aus Brennstoff, Wasserstoff, Kohlen- und Sauerstoff bestehen. Der Zucker stößt, auf glühenden Kohlen verbrannt, einen stechend-säuerlichen Dampf aus, verpufft wie Salpeter, und geht nach der Verdünnung mit Wasser in die weinigte und endlich in die Essiggährung über. Die Essiggährung des Weins oder Weingeistes besteht nicht in einem Verdünsten seines Alkohols, wie bei einer zu großen Einwirkung der Wärme darauf geschehen kann; sondern er geht selbst in Essig über, und hilft solchergestalt die Essigsäure vermehren.

Die verschiedenen Rubriken dieses Nachtrages wird der geneigte Leser an jede ihrer fehlenden Stellen gütigst anfügen, wodurch er des Nachschlagens dieser Potographie überhoben wird. Vielleicht kömmt Zeit und Muse, bei der ich das ganze Fach der Beschreibungen sowohl, als der Zubereitungen und Verfertigungen aller Getränke zusammen verbinde und nach den Bemerkungen der Herren Rezensenten vollends mustere, um dadurch einmal zu einer vollkommenen Potographie und Potologie zu gelangen.

Inhalt.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von den Getränken der Völker überhaupt.

§. 1. Von dem Getränke der ersten Menschen bis zu Noah's Zeiten . . S. 1

§. 2. — — — der Perser, Capadocier, Scythen 2

§. 3. — — — der Phönicier, Egyptier, Griechen, und von der Weinlese der Hebräer 3

§. 4. — — — der Mahomedaner in Asien 5

§. 5. — — — der Araber und Chineser 6

§. 6. — — — der Afrikaner, Mohren Mauren 7

§. 7. — — — der Amerikaner . . 8

§. 8. — — — der Europäer und Deutschen 10

Zweites Kapitel.

Von den Bacchanalien, Gastmahlen und Trinkfesten der Heiden, Floridaner und Europäer.

§. 1. Von den Gastmahlen, und von ihrem Ursprunge . . . . S. 13
§. 2. — — Festen der Träume, des Verlangens der Wilden in Amerika . . 23
§. 3. Von dem Trinkfeste der Indianer . 25
§. 4. — der Rathsversammlung der Floridaner in Amerika 29
§. 5. Von den Gastmahlen überhaupt . 31

Drittes Kapitel.

Von den ungegohrnen und ungeistigen Getränken verschiedener Völker, aus Früchten, Kräutern, Pflanzen, Säften und dergl.

§. 1. Von dem Getränke der Israeliten . 36
§. 2. — — — der Russen und Koräiken 38
§. 5. — — — der Kamtschadalen . 40
§. 4. — — — der Lappen . ebend.
§. 5. — — — der Lappländer am Eisgebirge 41
§. 6. — — — der Isländer . . 42
§. 7. — — — der Grönländer . 43
§. 8. — — — der Tunkineser . ebend.
§. 9. — — — der Peruaner . . 45
§. 10. — — — der Australier . ebend.

§. 11. Von den Getränken der Floridaner in Amerika . . . . . S. 46
§. 12. — — — der Indianer . . 47
§. 13. — — — der Sagamiten . 49
§. 14. — — — der Algonquinen ; 50
§. 15. — — — der Neger . ebend.
§. 16. — — — auf der Insel Sumatra 51
§. 17. — — — auf der Insel Savu, in Oberaustralien 52
§. 18. — — — auf der Societätsinsel Orea 53
§. 19. — — — auf der O-Taheitiinsel, in Unteraustralien . . . 54
§. 20. — — — der Chineser . . 56
§. 21. Von dem Thee überhaupt . . 57
§. 22. — — Kaffe, und von seiner Bereitung 65
§. 23. Von der Verschiedenheit des Kaffees . 67
§. 24. — dem Kaffe auf der Insel St. Domingue 71
§. 25. Von dem Getränke der Chocolade; von seiner Verfertigung . . . 74
§. 26. Von den verschiedenen Arten der Cacaobäume 78
§. 27. Von dem Cacaobaume zu Guiaquil in Südamerika 80
§. 28. Von dem Julep 83
§. 29. Von der Mandelmilch . . . 84

§. 30. Von der Limonade . . S. 84
§. 31. — — Orangeade zu Hieres . 85
§. 32. — dem Erdbeerwasser . . . 88
§. 33. — — Scherbet oder Sorbet . 89
§. 34. — — Muscatentraubensorbet . 90
§. 35. — — Asiatischen Sorbet . . 91
§. 36. — — Zucker, seiner Pflanzung und Erndte 92

Viertes Kapitel.

Von den gegohrnen und geistigen Getränken, aus Malz, Früchten, Kräutern, Honig, Obst, Saft und dergl.

§. 1. Von dem Getränke des Medhs in Rußland 103
§. 2. — — — des Quas . ebend.
§. 3. — — — der Braga bei den Kosaken 104
§. 4. — — — der Kalmucken . . 105
§. 5. — — — der Tartarn . . 106
§. 6. — — — der Wotjaken . ebend.
§. 7. — — — der Kamtschatalen ebend.
§. 8. — — — der Japoneser . . 108
§. 9. — — — der Chineser, aus Reis 110
§. 10. — — — — — aus Hirsekorn 111
§. 11. Von der Anpflanzung des Reisbaues der Chineser . . . . ebend.
§. 12. Von dem Getränke der Fischerinsulaner 114
§. 13. — — — der Insulaner in Korea 115

§. 14. Von dem Getränke der Insulaner in Madera . . . . . S. 115
§. 15. — — — der Insulaner in Sogno 116
§. 16. — — — der Hottentotten . 117
§. 17. — — — auf der Sierraleonküste bei Afrika 119
§. 18. — — — der Indianer . . 121
§. 19. Von der Beschreibung der Manioc-, Cassava- oder Yucawurzel . . . 122
§. 20. Von der Beschreibung der Patates . 124
§. 21. — — — der Cassava . . 125
§. 22. Von dem Getränke der Negers in Amerika 126
§. 23. — — — der Einwohner in Brasilien 127
§. 24. — — — der Abiponer . . 128
§. 25. — — — der Wilden . . 130
§. 26. — — — in Orient . . 131
§. 27. — — — in Nordamerika . 132
§. 28. — — — aus einem Cocusbaum 133
§. 29. — — — der Caraiben . . 134
§. 30. — — — in Ostindien, bei Way ebend.
§. 31. — — — in Malabar . . 135
§. 32. — — — der Perser . . 137
§. 33. — — — der Kirgisen . . 141
§. 34. — — — der Mexikaner . . 142
§. 35. — — — in Pensilvanien . . 145
§. 36. — — — in Virginien . . 146

§. 37. Von den Getränken der Kaffern . . . S. 147
§. 38. — — — der Seefahrer . . . 148
§. 39. — — — an dem Flusse St. François 149
§. 40. — — — der Isländer, Grön- und Engländer 150
§. 41. Von der Verfertigung des Cyders in England 152
§. 42. Von dem Getränke der Maryländer . 157
§. 43. — — — der Deutschen . . 158

Fünftes Kapitel.

Von den verschiedenen Weinbergen, Weintraubenbeeren, Weinen, und von dem Weinbau überhaupt.

§. 1. Von der Wirkung des Weins . . 160
§. 2. Von dem Weine in Rußland und in der Krim 161
§. 3. Von den Trauben in Persien . . 162
§. 4. Von dem Weinstock in Georgien, Hyrkanien 163
§. 5. Von dem Weinstocke in China, nach Süden 164
§. 6. Von den Weinstöcken in Indien, Patna und Ceylon . . . . . ebend.
§. 7. Von den Weinstöcken in Syrien, Halep 165
§. 8. Von den Weinbergen zu Bethlehem, Hebron und Jerusalem . . . ebend.
§. 9. Von der Menge der Weine in Natolien 166

§. 10. Von der Menge der Weine in Griechenland . . . . . S. 167
§. 11. Von dem Cypernwein, und seiner Wirkung 168
§. 12. — — Wein auf der Insel Candia 170
§. 13. — — — in Sicilien . ebend.
§. 14. — — — in Sardinien . 171
§. 15. — — — auf der Insel Corsika 173
§. 16. — — — auf den Inseln Minorka, und Majorka . . . ebend.
§. 17. — — — in Spanien, Alicante, Malaga; und von den Topfrosinen . ebend.
§. 18. Von dem Valdepennaswein, in Spanien 176
§. 19. Von dem Manchawein . . 177
§. 20. — — Garnachewein . . 178
§. 21. — — Xeres- und Ximeneswein ebend.
§. 22. — — Portowein, in Portugall 179
§. 23. Von den vortrefflichen Weinen in Frankreich 180
§. 24. — — Weinen in dem Elsaß . 182
§. 25. — — Weinbergen um Landau 184
§. 26. — — Ober- und Niederburgunderweinen 185
§. 27. Von dem Vienne-, Rhone-, Languedoc- und Frontignanwein . . . 187
§. 28. — — Cahorswein, und von dem an den Pyrenäischen Gebirgen, und von dem Provencerwein 188

§. 29. Von der Fabrike der ledernen Schläuche zu Puy . . . . . S. 192
§. 30. Von dem Roussillonerwein . . 193
§. 31. — den Weinen in der Schweitz . 194
§. 32. — dem Romaticowein zu Chiavenna 196
§. 33. — den Weinen in Mayland . ebend.
§. 34. — — — des Po, und Ultra-Po 198
§. 35. — — Valteliner- und Clevischen Weinen . . . . . ebend.
§ 36. — — Weinen in Mantua . 199
§. 37. — — Weinen in Hetrurien . ebend.
§. 38. — — Weinen in dem Genuesischen Gebiete 200
§. 39 — — Neapolitanischen Weinen 201
§. 40. — dem Venetianischen Weine . ebend.
§. 41. — den Weinen in Dalmatien . ebend.
§. 42. — — — in Siebenbürgen . 202
§. 43. — — — in Slavonien . 203
§. 44. — — — in Ungarn . . ebend.
§. 45. — — — in Deutschland . 207
§. 46 — — — in Oestreich . 208
§. 47. — — — in Böhmen . 209
§ 48. — — — in Mähren . . 210
§. 49. — den Weinen in Sachsen . ebend.
§. 50. — den Weinen in Bayern, Tyrol 211
§. 51. — den Weinen in Schwaben, und in der Unterpalz 212
§. 52. Von den Neckarweinen . . . 214

§. 53. Von den Weinen in der Oberpfalz und in dem Frankenland . . . S. 216
§. 54. Von den Rhein- und Moselweinen . 217
§. 55. Von den Weinen in Hessen und Nassau-Oranien-Fulda . . . 219
§. 56. Von den Afrikanischen Weinen . 220
§. 57. Von dem Cap-Constantiawein . 221
§. 58. Von dem Canarien- und Corcovallowein 222
§. 59. Von dem Maderawein . . 223
§. 60. Von den Weinen auf der Insel Teneriffa 229
§. 61. Von den Weinen auf der Insel Pico ebend.
§. 62. — — — zu Madagascar . 230
§. 63. — — — in dem Königreiche Siam 231
§. 64. Von den Weinen auf der Insel Florida 233
§. 65. Von den Weinen auf der Insel Cuba 234
§. 66. — dem Getränke auf der Insel Jamaika . . . . . . ebend.
§. 67. Von dem Getränke der Caraibischen Insulaner 235
§. 68. Von den Weintrauben in Neuspanien und in Neufrankreich . . . 236

Sechstes Kapitel.

Von den destillirten Weinen oder Branntweinen aus Traubenwein, Saft, Milch, Obst, Getraide, Pflanzen und dergl.

§. 1. Von dem Branntweine der Kalmucken 239
§. 2. Von dem Branntwein der Katschinzer 244

§. 3. Von dem Branntwein zu Kamtschatka S. 246
§. 4. Von dem Branntwein der Kosaken 247
§. 5. Von dem Branntwein der Wotjaken und Sibiriaken 248
§. 6. Von der Branntweinbrennerei der Mährischen Brüder 249
§. 7. Von dem Branntweine der Tatarn . ebend.
§. 8. Von dem Reisbranntwein der Cochin-Chineser . . . . . . ebend.
§. 9. Von dem Chantschina-Branntwein der Chineser 250
§. 10. Von dem Branntwein in Indien . . ebend.
§. 11. Von dem Branntwein der Perser 251
§. 12. Von der Verfertigung und Ausbreitung des Branntweins überhaupt . 252
§. 13. Von der Verfertigung des Branntweins der Afrikaner . . . 253
§. 14. Von dem Branntweintrinken zu Carthagena um die eilfte Stunde . . 254
§. 15. Von dem Branntwein auf der Insel St. Domingo 255
§. 16. Von dem Rum auf der Insel Jamaika 256
§. 17. Von den berühmten Branntweinbrennereien in England uud Schottland . ebend.
§. 18. Von dem berühmten Franzbranntwein in Frankreich 258
§. 19. Von dem Branntwein in Spanien . 260
§. 20. Von den Branntweinbrennereien in ganz Deutschland u. s. w. . . ebend.

Siebentes Kapitel.

Von dem Essig.

§. 1. Von dem Essig der Kamtschatalen S. 263
§. 2. — — — zu Canada . . ebend.
§. 3. — — — in Westindien . 264
§. 4. — — — aus der Amerikanischen Aloe . . . . . ebend.
§. 5. — — — aus der schwarzen Birke 265
§. 6. — — — aus der Cocospalme ebend.
§. 7. — — — aus den Beeren des Mollebaums 266
§. 8. — — — aus der Frucht des weißen Maulbeerbaums . . . ebend.
§. 9. — — — aus den Beeren des Brombeerstrauches . . . . ebend.
§. 10. — — — aus den Beeren des Hagedorns 267
§. 11. Von dem Essig aus den Beeren des Schleedorns 268
§. 12. — — — aus dem Safte des Ahornbaumes . . . . ebend.
§. 13. — — — aus dem Safte der Birke 269
§. 14. — — — aus dem Safte der Johannisbeeren . . . . ebend.
§. 15. — — — aus dem Safte der Traubenbeeren 270

§. 16. Von dem Essig aus Brauntwein, und von der Verbesserung der Weine . S. 270

Achtes Kapitel.

Von den Punsch- und Bischofessenzen, Oelen und Liqueuren.

§. 1. Von der Zubereitung der Punschessenz 274
§. 2. Von der Zubereitung der Bischofessenz 276
§. 3. Von den französischen Liqueuren . 277
§. 4. — der verschiedenen Verfertigung des Rums 281
§. 5. Von der Verfertigung des Arraks aus Saft 283
§. 6. Von der Verfertigung des Arraks aus Reis 285
§. 7. Von der Verfertigung des Rosolisliqueurs 287
§. 8. Von der Verfertigung des Curasseaux, und der übrigen Liqueure . . . 288

Erstes

Erstes Kapitel.

Von den Getränken der Völker überhaupt.

§. 1.

Daß im Paradies (in Eden), aus dem ein Fluß entsprang, der sich in die vier Flüsse Phischon, Gihon, Chidekel, und Euphrat theilte, das Wasser der gewöhnliche Trank der ersten Menschen war, läßt sich aus der heil Schrift nicht, aber auch dagegen nichts beweisen: indem hierin, von dem Trank und von der Verschiedenheit der Getränke, nach der Erschaffung der Welt bis zu Noah's Zeiten, nicht die geringste Meldung geschieht. Nach der Zeit der Wasserfluth aber liest man in der besagten heil. Schrift, daß Noah Weinberge pflanzte, und vom Weine trank; und daß von seinen Nachkommen der Wein in Menge, oft bis zur Völlerei getrunken ward.

§. 2.

Aus der Geschichte der Perser, welche zwischen dem persischen Meerbusen und dem kaspischen Meere wohnen, und aus jener der übrigen pontischen Nationen, der Capadocier, der Scythen, ersieht man, daß diese Völker zur Zeit des Crösus nichts als Wasser getrunken haben; und wenn man aus den Worten des Anacharsis, ihres Gesetzgebers, schließen darf, so waren nicht einmal Weinberge bei ihnen anzutreffen. Denn als er aus Griechenland, einer Halbinsel zwischen dem Archipelagus und dem adriatischen Meere, zurückkam, zeigte er ihnen Weinreben, und sagte: „diese würden sich bei uns ausgebreitet haben, wenn nicht die Griechen solche alle Jahre zu beschneiden bedacht wären.“

Die übrigen Völker, wie Plutarchus erzählt, hielten sich bei dem Gebrauche des Weins ungemein mäßig. Sogar war in der Egyptischen Stadt Heliopolis den Priestern untersagt, Wein in ihre Tempel zu bringen. Selbst die Könige tranken nur ein gewisses, ihnen von den Religionsgesetzen vorgeschriebenes Maaß Erst zu den Zeiten des Psammitichus wurde der Anfang gemacht, Wein

zu trinken: vor seiner Zeit gebrauchte man den Wein weder für sich, noch zum Opfer; weil man ihn als ein den Göttern unangenehmes Getränk betrachtete. Sie hielten ihn nämlich für des Titans Blut, der in sehr alten Zeiten mit dem Himmel Krieg geführt haben soll, und aus dessen mit der Erde vermengtem Blute der Weinstock dann entstanden war, als ihn Jupiter mit seinem Donnerkeil zerschmetterte; das eigentlich die Gedanken oder Fabeln der von Osiris unterrichteten Völker von dem Weine sind.

§. 3.

Die Phönicier, Nachkömmlinge der Cananiter, und die Egyptier, welche zwischen dem Ausfluß des Nils und dem rothen Meere wohnen, waren eigentlich die ersten Völker, welche den Anbau des Weinstocks in Griechenland und in Italien veranlaßten, von da in Ungarn, und nach dem Punischen Kriege in Afrika verbreiteten, von dem Kaiser Probus aber, und Ludovicus, Enkel des Kaisers Carls des Großen, in Gallien und Deutschland fortgepflanzet wurde, und eine fröhliche, reiche Weinlese in diesen Ländern bewirkten. Noch heutiges Tages tanzt, singt

man, und trinkt den in diesen Ländern gebauten Rebensaft, auf das Wohl und Fortkommen der Weinberge.

In Egypten ward die Weinlese der Hebräer nicht weniger freudig begangen. Die Trauben wurden unter Liedern abgenommen, gesammelt, und zur Kelter gebracht, die gewöhnlich in den Weingärten oder außer den Städten und Dörfern angelegt war. Die Kelter bestand aus zwei großen Trögen. Der erste Trog ist jetzt noch zu Schiras in Persien aus Stein gehauen, und inwendig mit Gyps überzogen. In dieses Behältniß wurden die Trauben bis zu 18,000 niederländischen Pfunden geschüttet, und dann von fünf Männern getreten. Das Behältniß hatte unten am Grunde in der Seitenwand ein Loch, welches vergittert war, durch das der Most in ein anderes Gefäß, welches in die Erde eingegraben war, hinfloß. Das Keltertreten wurde mit Liedern und Musik begleitet, und scheint nach dem Takte, als eine Art von Tanz, geschehen zu seyn, unter dem die Keltertreter den Freudenruf Hedad erschallen ließen.

Der aus den gekelterten Trauben erlangte Most wurde bei den Hebräern und Griechen, und in allen ihren Gegenden, in denen

es nicht stark gefrieret, in irdene Krüge gefüllt, und in unterirdischen Löchern aufbewahret, in denen sie bis an den Hals eingegraben wurden. Die Hebräer füllten auch den Most in Schläuche, wozu aber neue Schläuche genommen wurden, um dadurch der Zerreißung der Schläuche, während dem Gähren des Mostes, vorzubeugen. Der Most wurde nicht alle zu Wein gemacht, sondern zum Theil zu einem Syrup eingekocht, wovon noch jetzt bei Hebron eine große Menge verfertiget, und jährlich bei 300 Kameelladungen (beiläufig 3000 Zentner), nach Egypten verführt werden. Man kelterte gleichfalls nicht alle Trauben aus folgender Rücksicht: indem man viele ausdörrte, und in Rosinenkuchen zusammendrückte. Ueberdieß machte man aus den getrockneten Beeren eine Art von Ausbruch, oder süßen Wein, indem man dieselben einige Zeit in den Wein legte, und sie darin ausdrückte; der dann der Hebräer Labetrank gewesen ist.

§. 4.

Die Mahomedaner des türkischen Asiens, welches sich vom mittelländischen und schwarzen Meere bis zum Caucasus und

kaspischen Meere erstreckt, tranken gewöhnlich Wasser, und nur die Vornehmsten bedienten sich des Scherbet, Sorbet, eines süßen Getränkes, das aus Wasser, in dem Zucker oder Syrup aufgelößt worden ist, und aus Limoniensaft bestand; oder aus getrockneten Weintrauben, Rosinen, Zucker oder Honig, Granaten- und Zitronensaft, Rosenwasser, Ambra, Bisam zubereitet wurde. Man sagt aber doch, daß die Mohamedaner so gern wie wir, aber heimlich, Wein trinken!

§ 5.

In Arabien, einer großen Halbinsel, die östlich vom persischen, und westlich vom arabischen Meerbusen eingeschlossen ist, verfertigte man den ersten Branntwein aus Wein, und in China, zwischen der Mongoley und dem großen Weltmeere, destillirt man ihn aus einer Art Reis, No-mi genannt, der unter dem Namen Arrak bekannt ist. Die Nation trinkt gewöhnlich Thee, und die Vornehmen mitunter Wein. An mehreren Orten ahmet man ihre Destillation nicht nur aus Reis nach, sondern man destillirt aus Zucker Rum, und aus allen Gattungen der Pflanzen-, Obst- und Getreide-

arten, aus Weintrestern, Hefen, Pferde- und Kühmilch einen Branntwein, der allen Völkern, besonders aber den Inwohnern der nordischen Länder, den Mangel des geistigen Traubensaftes ersetzen muß.

§. 6.

In Afrika, am Fuße des Atlas zwischen dem mittelländischen und dem asiatischen Meere, trinken die Mohren, Mauren und die Bewohner der Marokanischen Länder keinen Wein, oder sonst was, das betrunken macht, weil es ihr Gesetz verbietet. Diejenigen Mauren, welche sich besoffen antreffen lassen, werden nach dem Gesetz mit einer bestimmten Anzahl Stockprügel bestraft, die Scherifen ausgenommen, welche man durch Schande und Verachtung straft. Da ihnen verboten ist, Wein zu trinken, so ist ihnen erlaubt, den Saft von gekochten Trauben mit Zimmet und andern Specereien zu trinken, welches Getränke von ihnen Eerub genannt wird, durch das sie nicht betrunken werden können, aber doch in eine gute Laune versetzt werden. Ihr sonst gewöhnlicher Trank ist Kameelmilch und Wasser. Weil die Marokaner sich nicht durch Getränke berauschen dürfen, so halten sie es für erlaubt, sich durchs Essen zu

berauschen. Der Gebrauch des Saamens und der Blätter eines Krautes, das unserm Hanf am ähnlichsten ist, und Haschischa genannt wird, leistet ihnen diesen Dienst. Es macht sie so betrunken, oder halb verrückt, daß sie sich zur Zeit des Rausches die glücklichsten Menschen auf Erden zu seyn dünken. Gemeiniglich kauen sie den Saamen und die Blätter miteinander, oder sie kochen auch beides nebst den Stengeln mit Specereien, und mit Honig, das sie Masum nennen; von dem ein Theelöffel voll im Stande ist, ihnen den Kopf toll genug zu machen. Ihre Argila ist was anders, die darin besteht, daß sie auf einen Topf voll Wasser einen steinernen Teller setzen, worauf die Haschischa gelegt und angezündet wird; worein sie dann ein Rohr stecken, und von drei bis vier Zügen des Rauchs betrunken werden. Eben diese Wirkung hat auch das Opium bei ihnen, das sie Afiun nennen, und wozu die meisten so gewöhnt sind, daß sie auf einmal ein Stück, so groß als eine Wallnuß, speisen können.

§. 7.

In Amerika, welches von Asien das große Weitmeer, von Europa das scandinavische, und

südlich das atlantische, und von Afrika das letztere und das äthiopische Meer scheidet, trank man ehedem nur Wasser, und nur nach und nach aus Früchten, Getreide und Wurzeln zubereitete Getränke. Obgleich der Weinstock wild an vielen Oertern dieses Welttheils wächst, so baueten doch die Wilden keinen Wein. Die Kunst aus Weintrauben Wein zu verfertigen, war ihnen ganz unbekannt, ohnerachtet sie von Natur aus große Trunkenbolde sind: welches die mannichfaltigen Zubereitungen ihrer berauschenden Getränke aus Tobak, Petum, Cohoba, deren Saft und Rauch sie in sich ziehen, beweisen. Diese so zubereiteten Getränke sind von solcher Wirkung, daß sie gleich denen vom Weine besoffenen Menschen umherlaufen, tanzen, nach ihrer altgewohnten Leier singen, lärmen, und oft bis zur Raserei gerathen. Der größte Theil der mitternächtigen amerikanischen Völker, besonders jener der Einwohner in Neufrankreich, hatte gleichfalls ehedem kein anderes Getränke, als bloßes Wasser; tranken auch nie, wenn es nicht die Noth erforderte, weil sie an ihrer Sagamite vollkommen zu trinken und zu essen fanden. Nun trinken nicht nur diese Völker, sondern auch die übrigen schon mehr

gesitteten Amerikaner mit den Europäern Wein, Arrak, Rum und Branntwein um die Wette, deren Bau und Zubereitung sie von den verschiedenen europäischen Nationen, nach der Entdeckung dieses neuen Welttheiles, vielleicht zum Untergange ihrer Freiheit, erlernt haben! — Die in diesem Welttheile übrigen und üblichen Getränke, so wie jene in Australien und andern Eilanden, werde ich in den ihnen gewidmeten Kapiteln anführen.

§. 8.

Wir Europäer, besonders Deutschen, Inwohner der großen Halbinsel, die gegen Osten mit Asien zusammenhängt, und gegen Norden vom Eismeere eingeschlossen wird, welches das atlantische Meer und die Nordsee gegen Westen umgiebt, gegen Süden aber durch das mittelländische Meer von Afrika, und gegen Südosten durch ebendasselbe von Asien getrennt wird, tranken vermuthlich ehedem, und nur so lange Wasser und Milch, bis Bacchus, Ceres, und die Isis uns zum Anbaue der Weine, der Getreide, und zu der Verfertigung des Gerstenweins, wie man uns erzählt, leiteten. Die Pflege dieses angebauten Landes nahm so zu,

daß sie Cabillavius (ein Jesuit) mit folgendem Lobspruche beehrte.

Marte potens, generosa viris, fecunda triumphis,
Europa armisono voluit in axe rosas.
Hic Asia, hic Libye, diti ubere, et ubere gaza,
Par haec pars mundo, mundus an alter erit?

Nachahmung, Arbeit, Mühe und Fleiß brachten uns die schönsten Früchte zur Reife, mit denen wir die herrlichsten Produkte erzeugen. Unter andern Erzeugnissen bauen wir Weintrauben, Reis, Zucker, Orangen, und alle Arten der Früchte, aus denen man die köstlichsten Getränke zubereitet, welche den Zubereitungen anderer Völker wenig oder gar nichts nachgeben.

Wir trinken nicht wie die Mohamedaner, Araber, und Marokaner, nach Gesetzen, sind keine Sclaven der Getränke, sondern trinken als ein aufgeklärtes, starkes Volk, als gastfreie Männer der fünf Hauptnationen in Europa, und als leibliche Brüder der Gallier alle weinichten Getränke aus der ganzen Welt, besonders aber die, welche durch unsern Anbau, und ökonomischen Fleiß erzeugt worden sind. So trinken die Russen ihren Medh und Quas, die Polen ihr weißes Bier, die Ungarn ihren Tokayer, die Römer, Italiäner,

Schweitzer, Portugiesen, Spanier, und Franzosen ihre köstlichen Weine und Liqueure, die Engländer ihre gerühmte Ale, die Schweden und Dänen ihr Gammeloel, die Niederländer ihr Scharrbier, die Deutschen ihre Weine und Biere, die Mumme, Gose, den Breyhan, die alte Claus, den Knysensack, den Schöps nämlich, und die übrigen weißen oder braunen Weizen- und Gerstenweine, so wie sie diese zu verfertigen, von der Göttin Isis gelehrt worden sind, der man in Egypten, ihrer ökonomischen und Staatskunst wegen, eine Ehrensäule mit einer prächtigen Ueberschrift aufgerichtet hat. Ihr Gottesdienst blieb nicht allein in Egypten, sondern zog sich von da nach Phönicien, Syrien, Cypern, Griechenland, Italien und nach Deutschland, wo man ihr, als Erfinderin des Gerstenweines, und der Ceres, als Lehrerin des Getreidebaues, zu Ehren die Trinkfeste und Bacchanalien feierte; gleich wie bei uns noch heutiges Tages die Wein- und Getreideerndten mit Musik, Tanz und Wein gefeiert werden.

Zweites Kapitel.

Von den Bacchanalien, Gastmahlen und Trinkfesten der Heiden, Indianer, Floridaner und Europäer.

§. 1.

Die Bacchanalien, Trink-, Schwärm-, Lärm-, Bacchusfeste wurden in den Zeiten des Heidenthums gefeiert. Von der Pracht dieser Feste liest man verschiedene Stellen des Athenäus, Thucydides, Plutarchus und anderer griechischen und lateinischen Geschichtschreiber. Die meisten kommen darin überein, daß sich zu diesem Feste die liederlichsten und schändlichsten Ueppigkeiten, Schwelgereien, Muthwillen und Ausgelassenheiten so gesellten, daß die Römer genöthiget wurden, sie unter harter Strafe zu verbieten, und den unsaubern Gott Bacchus unter dem Namen Liber, aus Rom zu verbannen, dessen Vertilgung aus Griechenland der griechische Poet Aristophanes schon längstens wünschte. Die elenden Priester der Cybele wurden durchgängig mit der äußersten Verachtung dieserwegen angesehen; die unverschämten jungen und alten Weibspersonen, welche

sich mit Häuten von Panterthieren umhüllten, und unter dem Namen der Bacchantinnen, Mänaden mit zerstreuten und mit Weinreben bekränzten Haaren, unter ungeheurem Geschrei und Lärmen umherliefen, ein der weiblichen Schaamhaftigkeit entgegenlaufendes Betragen ausübten und dem Vater Liber ihr Lied überlaut zuschrien, hatten das nämliche Schicksal der Verachtung. Bei dem Zuge dieses Bacchusfestes waren die Pane, Satyre, Bacchä und Mänaden zugleich mit Weinreben umgeben, und mit Epheu bekränzt. Sie tanzten dabei pyrrhisch, und verursachten, daß alle thracische und indische Gebürge von ihrem Lärmen, Freudengeschrei, und von dem Klange ihrer musikalischen Instrumente erschallten. Zugleich tranken sie beständig große Geschirre von angenehmem Rebensaft aus, womit sie sich so reichlich versorgten, daß man sich dieselben allezeit als Betrunkene vorstellen konnte.

Den Ursprung dieser Bacchanalien erzählt uns Livius in seinem 39. Buche. Der kurze Inhalt oder Elenchus hievon ist folgender. Ein gewisser Grieche, ohne Wissenschaften und Kenntnisse, ein Diener der Schwärmerei und des Aberglaubens, führte sie zuerst in Hetrurien ein. So

wenig Beifall er anfangs fand, so groß war endlich die Zahl seiner Proseliten, sowohl männlichen als weiblichen Geschlechtes. In seinen Schlupfwinkeln fand die Wohllust volle Nahrung; denn der Wein, die Liebe, die Nacht und die Vermischung beiderlei Geschlechter von verschiedenem Stand und Alter durchbrach den Damm aller Schaamhaftigkeit, dagegen das Laster wie ein Strom einriß. Dieß Unheil verbreitete sich wie die Pest. Rom noch empfänglicher für dieses Uebel, äffte diese Bacchanalien am ersten nach, verboth sie aber wieder bei harter Strafe, und stäupte diesen Bacchusorden vollends aus. Die Gelegenheit zum Verbote gab ein unmündiger Knabe, Aebutius genannt, der nach dem Tode seiner Vormünder unter die Aufsicht seines Stiefvaters Sempronius Rutilus und unter die seiner Mutter Duronia gerieth, deren Aufsicht über den Knaben und die Vormundschaft so schlecht war, daß sie sich einer zuverläßigen und aufrichtigen Rechenschaft hierüber nicht unterziehen konnten. Der unmündige Knabe mußte daher entweder aus dem Wege geschafft, oder ihnen verbindlich gemacht werden; zu dem ihnen die Bacchanalien am bequemsten schienen. Die Mutter

berichtete sodann dem Knaben, daß sie ihn als einen Kranken dem Bacchus verlobt hätte, dessen Gelübdes sie sich nun entlösen wolle. Zehn Tage sey ihm die Enthaltsamkeit nöthig: am zehnten Tage würde sie ihn nach seinem Abendessen, rein gewaschen, in das Heiligthum des Bacchus führen. Durch die Hülfe eines Dienstmädchens, dann freigelassenen Sclavin, Hispala Fecenia, aber ward das Ganze entdeckt; worauf die Bacchanalia, am Ende des Processes, so verboten wurden, daß die Consuln die nächtlichen Zusammenkünfte überhaupt untersagten, und die Häupter des Bacchusbundes festsetzten. Postumius redete zugleich vor dem Volke sehr heftig und mit solcher Wirkung gegen diesen Bacchusbund, daß ein panischer Schrecken sich der Gemüther der Römer und Italiäner bemeisterte. Die Klubbisten des Bacchusordens wurden handfest gemacht, deren gegen 7000 waren, und die Schuldigen wurden theils zum Kerker, theils zum Tode verdammt.

Nach dem Zeugnisse des Macrobius sollen sogar auf dem Berg Parnassus dem Bacchus geweihte Höhlen gewesen seyn; ungeachtet dessen waren die dem Bacchus, Apollo und den Musen geweihten Berge mehr wegen dem

Brun=

Brunnen Hippocrene, woraus die Musen tranken, als wegen das Weins berühmt. Der Mißbrauch des Bachischen Rebensaftes war es demnach nicht, der die Begeisterung veranlaßte, sondern vielmehr das aus dem Brunnen Hippocrene von den Dichtern gerühmte Wasser, welches durch einen Hufschlag des Pegasus zum Herausquellen gebracht wurde. Folgende kurze mythologische Beschreibung der in diesem Absatze besagten Götter mag vielleicht einem oder dem andern meiner Leser besonders dann nicht unangenehm seyn, wenn er der Mythologie nicht kundig ist.

Bacchus, des Jupiters oder des Jovis und der Semele Sohn, war acht Monate alt, als der Blitz des Jupiters seine Mutter verbrennete; worauf ihn Jupiter in seine Hüfte einnähete, und hierin so lange getragen hatte, bis er bald zeitig war. Als er sich der Zeitigung nahete, machte er mit seinen Hörnern dem Jupiter so viel Unlust, daß dieser ihn wieder aus der Hüfte nehmen mußte. Man nannte ihn dann Dithyrambus. Als Kind erzogen ihn die Nymphen bei Nysa in Arabien, nach andern Schriftstellern in Indien. Nach erlangter Mannbarkeit erfand er die Kunst, den Wein zu

bauen; durchwanderte Egypten, Syrien, Indien und andere Länder mit einem Heere von Männern und Weibern. Damit er allen Bewohnern dieser Länder fürchterlich erscheinen möge, führte er Löwen, Luchse, Tiger, Pantherthiere u. dergl. grausame Thiere bei sich, dabei ihn die Pane, Satyre und Mänaden mit Pfeiffen und Cymbalen, die Bacchä aber, welche in ihren Händen brennende Fackeln, und auf den Köpfen Hörner, und in den Haaren geflochtene Schlangen trugen, auf seinen Zügen mit Schreien, Tanzen und mit wohllüstigen Geberden begleiteten. So abentheuerlich dieser Zug war, von so besserm Erfolge war er wieder; indem Bacchus alle Bösen strafte, die er auf seinen Zügen antraf, und die Weinreben zu pflanzen, den Wein zu bauen allenthalben lehrte, wodurch er allen Bewohnern der Länder, die er durchzog, so viel Gutes erwieß, daß die meisten ihn als einen Gott verehrten. Nach drei Jahren kam er mit vielem Reichthum und glänzendem Triumph auf einem indianischen Elephanten in Europa zurück; und da ihn Pentheus, Lycurgus und Alcithoe nicht als Gott erkennen wollten, machte er, daß der erste von seiner

Mutter, und nächsten Muhme, in der Raserei als ein wildes Schwein hingerichtet wurde; der andere aber, als er glaubte Weinreben zu schneiden, schnitt statt deren sich und seinem Sohne selbst Arm und Beine ab; der dritte ward in eine Fledermaus verwandelt. Auf diese Götterkraft erwieß man ihm in Thracien, Böotien und andern Ländern die göttliche Ehre, feierte ihm verschiedene Feste, und widmete ihm den Epheu, Feigenbaum, die Eichen, Tannen, Elstern, Narcissen, Rosen, Drachen, Esel, Böcke und dergl. närrische Verehrungen. Seine Bildung wird meistens mit oder ohne Bart, und als eine vollkommene schöne Mannsperson vorgestellt, welche ein Paar Hörner nebst einem Weinrebenkranz auf dem Haupte, und in der einen Hand einen Weintrauben, und in der andern einen Becher hat, in den er aus der einen Hand den Traubensaft drückt, während dem er auf einem Tiger oder Bocke reitet, oder auf einem Wagen fährt, den Tiger, Panther und Luchse ziehen, den Zug aber Affen, Löwen, Satyre, Pane und Manäden begleiten. Unter dieser Bildung, des Bacchus nämlich, verstehen Manche den Noah, einige den Nimrod, wieder Andere den Moses, die

meisten aber den Wein mit seiner Zeugung und Wirkung in Fabeln.

Die Priester der Cybele waren zum Andenken der Attidis mit einer Scherbe von Samnischem Geschirre Verschnittene, die man Galli nannte.

Die Cybele war nach einigen Schriftstellern des Mäonis, Königs in Phrygien, und der Dindymenes Tochter von ungemeiner Schönheit, welche die Trommeln, Pfeiffen, Cymbalen und Tänze erfand, und der Arzneikunst, kleine Kinder und Vieh zu kuriren, kundig war. Ihr vornehmstes Fest war die Megalesia bei den Römern, welche den vierten April gefeiert wurde. Man pflegt gewöhnlich die Cybele mit einer Krone von Thürmen auf dem Haupte, und mit einer Trommel und einem Klöppel in den Händen, als eine Frau, welche auf einem Wagen sitzt, und von ein Paar Löwen gezogen wird, abzubilden.

Parnassus, ein berühmter Berg in der Landschaft Phocide in Griechenland, welcher dem Apollo und den Musen geheiligt war, und auf den die Thyades jährlich stiegen, um dem Bacchus und Apollo, auf den zwei höchsten Spitzen dieses Berges, die sich über

die Wolken erhoben hatten, ihren Gottesdienst abzustatten.

Hippocrene, ein Brunnen auf dem Berge Helicon in Böotien, welcher durch den Hufschlag des Pferdes Pegasus erzeugt wurde, und dessen Wasser die Kraft hatte, daß Jeder, der es trank, zum Poeten geschaffen wurde.

Pegasus, ein Pferd, das aus der Medusa ihrem Blute erzeugt seyn soll, als ihr Perseus den Kopf abhieb. Das Pferd wird mit Flügeln, und von einer ungemeinen Geschwindigkeit abgebildet. Mit diesem Pferde griff Bellerophon die Chimäre an und erlegte sie; und als er aus Hochmuth einstens gar mit ihm in den Himmel fliegen wollte, machte Jupiter, daß es eine Bräme stach, wovon es kollerte, und den Bellerophon abwarf, sich wieder auf den Berg Helicon machte, und da es sich nach ziemlichem Hunger an dem Grase des Berges satt fraß, aber nichts zu saufen hatte, so stampfte es mit den Füßen auf die Erde so, daß der Brunnen Hippocrene mittelst des Hufschlags aus ihr entsprang.

Die Pane waren Abkömmlinge des Pan, der seinem Ursprunge nach ein Egyptier seyn soll, und aus Egypten mit dem Bacchus

nach Indien gegangen, und endlich in Griechenland als ein Gott der Hirten, Jäger und dergl. bekannt geworden, und in Arkadien höchst verehrt worden ist.

Satyre, Satyri, nach verschiedenen Schriftstellern des Fauni, oder des Merkurii, oder des Bacchi und der Niceä, oder der Najadis Söhne, und Halbgötter der Wälder und Berge, welche als Menschen, die Hörner und Ziegenohren, Ziegenbeine und einen dergleichen Schwanz haben, den Hirtenmädchen zu Leibe gehend, und den Nymphen nachstellend, abgebildet werden.

Mänaden, Weiber, welche den Bacchus auf seinen Zügen begleiteten, sich dabei als toll und rasend bezeugten, den Dienst des Bacchus mit verrichten halfen.

Bacchä, ein Haufen liederlicher Weiber, welche den Bacchus so wie die Mänaden auf seinen Zügen mit Tanzen, Schreien und andern üppigen Geberden begleiteten. Sie fraßen rohes Löwenfleisch, und wann sie dürstete, so schlugen sie die Erde oder Steine mit einem Stabe, die sogleich Wein, Honig oder Milch von sich gaben, wie die Fabeln der Heiden uns versichern.

§. 2.

Die Wilden in Amerika halten den Bacchanalien ähnliche Feste, welche sie die Feste der Träume oder des Verlangens nennen, und vermuthlich eine Folge der Bacchanalien sind, wovon wir selbst noch einige Ueberreste von Verkappungen, Masken zur Carnavalszeit oder Fastnacht haben. Dieses Fest fängt bei den besagten Wilden beinahe zu eben unserer Carnavalszeit an, und dauert oft drei bis vier Wochen hinter einander. An sich nennen die Wilden dieses Fest Onnonhonarori (Thorheit oder Verrückung des Gehirns nach ihrer Sprache); wirklich scheinen sie zu dieser Zeit närrisch und im Kopfe verrückt zu seyn. Das ganze Dorf giebt das Ansehen von sich, in eine Art der Unsinnigkeit zu gerathen. Jeder vermummt sich nach seinem Gutdünken. Sie machen Larven von Baumrinden, so wie sie Virgilius beschreibt, oder sie ziehen einen Sack über den Kopf, in welchem Augen und Mund ausgeschnitten sind. Sie bemalen und kleiden sich auf eine ungeheuere Art. In diesem Aufzuge laufen sie als Besessene von einer Cabane (Wohnung) zur andern, stoßen, schlagen, und brechen alles, was sie antreffen,

entzwei, ohne daß Jemand was dagegen einwenden darf. Die Klügsten begeben sich unterdessen auf das Feld; denn es ist eine solche Zeit, die man sich zur Auslassung seines Hasses und seiner Privatrache zu Nutzen zu machen sucht. Sie schreien aus vollem Halse, daß sie geträumet hätten, und lassen die, welche ihnen begegnen, den Vorwurf ihrer Träume, die sie theils durch ihre emblematische Verkleidung, theils durch einige räthselhafte Worte anzeigen, welche sie in ihren Gesängen mit einfließen lassen, errathen. Derjenige nun, der es gerathen hat, muß bezahlen, und das Verlangen der Larve erfüllen. Dieß geschieht auch mit Vergnügen; denn ein Jeder macht sich eine gewisse Ehre daraus, daß er ihre Schwierigkeiten auflösen konnte. Man überhäuft sie daher mit Geschenken von allerlei Art, mit allem, was ihr Verlangen befriedigen kann, insbesondere aber mit Eßwaaren, die zur Unterhaltung des Festes dienen, worauf sie nach Hause gehen. Das Fest endigt sich dann damit, wenn sie, wie sie sagen, die Narrheit zum Dorfe hinausjagen, das denn beinahe auf die Art, wie bei uns geschieht, wenn das gemeine Volk den Fastnachtsnarren zu begraben pflegt.

§. 3.

Das Trinkfest der Indianer in Amerika, welches sie Raymi nennen, wird von den Vornehmen bei öffentlichen Zusammenkünften nach folgendem Ceremoniel gehalten. Der Ynca, der Vornehmste aus königlichem Geblüte, setzt sich auf einen goldenen Stuhl, und läßt seinen Verwandten sagen, daß sie in seinem Namen den vornehmsten Indianern fremder Nationen, die den Ceremonien beiwohnen wollen, eins zutrinken möchten. Zu diesem Ende haben alle vornehmen Gäste zwei Gefäße von gleicher Größe und Gestalt, von Gold oder Silber; dagegen die gemeinen oft nur Gefäße von Holz haben. Diese Gefäße müssen dieserwegen gleich seyn, damit sie den Trank in der Menge gleichartig trinken, und keinen Betrug bei der Aufforderung ausüben. Derjenige nun, welcher den Andern zum Trinken auffordert, hält in jeder Hand ein solches Geschirr. Ist nun die Person, der er zutrinkt, von geringerem Range wie er, so reicht er derselben dasjenige Gefäß, welches er in der linken Hand hat; war aber die Person vornehmer oder wenigstens seines Gleichen, so reicht er ihr das Gefäß aus der rechten Hand, mit vielen oder

wenig Komplimenten, je nachdem es der Rang seiner eigenen und jener Person, der er zutrinkt, erlaubt. Sobald dieser nun getrunken hat, so setzt er sich wieder an seinen Ort. Die erste Aufforderung geschieht bei diesem Ceremoniel von dem Höchsten bis zu dem Niedrigsten, als ein Kennzeichen der Ehre, welche die Höheren den Niedrigeren an Range erzeigen wollen; weshalb dann auch ein Geringerer nie einem Höheren zutrinkt, sondern das von ihm erwartet.

Dieser Gewohnheit der Ordnung und des Ceremoniels zu Folge, läßt der Ynca seine Unterthanen nach dem besagten höheren oder niedrigern Range einladen, und gestattet bei jeder Nation denen, die eine Befehlshaberstelle begleiten, jedesmal einen Vorzug gegen die übrigen. Der Ynca, welcher bei dieser Aufforderung das Wort führt, sagt zu dem, den er auffordert, „der Capa Ynca läßt dich zum Trinken nöthigen, und ich werde dir in seinem Namen Bescheid thun.“ Der Vorzüglichste der Nation, oder der Hauptmann (Curaca) nimmt hierauf das Gefäß mit besonderer Ehrerbietung an, erhebt seine Augen nach der Sonne, um ihr gleichsam für

diese außerordentliche Gnade, deren er sich unwürdig schätzt, Dank abzustatten. So bald er getrunken hat, giebt er das Gefäß dem Ynca zurück, ohne ein Wort zu sagen, und ohne etwas weiters zu thun, als einige Küsse in die freie Luft zum Zeichen der Verehrung zu geben. Der Ynca läßt nicht alle Vornehme (Curaca) insgesammt, sondern nur einige, besonders von denen, zum Trinkfeste einladen, welche sich die meiste Liebe bei der Nation und den Vasallen erworben haben.

Einige Zeit nachher, als die erste Gesundheit getrunken worden, fordern einige der Curaca oder Vornehmen aller Völkerschaften den Ynca selbst, andere aber ihre nächsten Verwandte zum Trinken auf. Die gewöhnlichen Komplimente dabei bestehen darin, sich dem Ynca zu nähern, ohne ein Wort zu sprechen, sondern blos ein Küßchen in die Luft zu geben. Der Ynca empfängt sie folglich mit besonderer Freundlichkeit, und ergreift das Gefäß, welches sie ihm überreichen. Weil er nun wegen Beobachtung des Wohlstandes nicht alles austrinken darf, so hält er das Gefäß an den Mund, und trinkt viel oder wenig daraus, je nachdem er denen, die ihm das Gefäß überreichet hatten, viel

oder wenige Gnade erzeigen wollte. So bald dieses geschehen ist, befiehlt er seinen Edelleuten, denen er das Gefäß zurückgiebt, statt seiner herum zu trinken. Wenn dann einer dem andern zugetrunken hat, so setzt sich jeder wieder an seinen Ort; worauf sich Gauckler und eine Menge verlarvter Personen einstellen, die nach einem Gesange tanzen, verschiedene Wahlsprüche declamiren, und Wappen führen. Während dem Singen und Tanzen der besagten Gauckler und verlarvten Personen hören die Vornehmen und Zuschauer nicht auf zu trinken, sondern bringen sich unter einander allerlei Privatgesundheiten nach Erforderniß der Umstände zu, und trinken was Zeug hält!

Dieses Trinkfest, das sie Raymi (Sonnenfest) nennen, dauert neun Tage lang, während denen sie ein beständiges Wohlleben führen. Der Trank zu diesem Feste wird von den Coyas (Sonnenweibern, oder Jungfrauen der Sonne) zubereitet, den sie Aca nennen. Zu bemerken ist, daß die Indianer am gewöhnlichen Mittag- oder Abendmahle nie was trinken, und verwundern sich, wenn sie Europäer unter dem Essen trinken sehen.

§. 4.

Die Floridaner in Amerika halten zu einer gewissen Zeit eine allgemeine Rathsversammlung, zu der sie sich des Morgens einfinden. Die Rathsversammlung geschieht an öffentlichen Oertern, in denen Bänke in einen Halbzirkel gestellt sind. Auf diese Bänke setzen sie sich alle um ihren Befehlshaber nieder, der allein auf einer Art von erhabenem Throne sitzt. Die Rathsherren statten sogleich vor ihrem Niedersitzen und nach der Ordnung des Alters, in dem sie folgen, dem Befehlshaber ihren freundlichen Gruß ab. Der Gruß besteht darin, daß sie ihre Hände bis zum Haupte empor heben, und in dieser Stellung ein Lied singen, auf welches das ganze Chor immer mit He! He! antwortet. Wenn nun jeder seinen Gruß abgelegt, und sich niedergesetzt hat, so eröffnet der Befehlshaber die Ursachen der Versammlung, fragt die Rathsherren, und die Javas, welche ihre Priester und Wahrsager sind, dann die ältesten und jüngsten wechselsweise um Rath, verlangt dabei, eines jeden besondere Meinung über die Vorträge zu hören. Unterdessen bereiten die Weiber auf Befehl des Oberhauptes den Trank der Caßine, welcher eigentlich eine

Tinktur der Apalachinenblätter seyn soll, aus denen die Weiber den Saft ziehen, wenn sie dieselbe vorher vollkommen gekocht hatten. Ehe davon getrunken wird, so steht ein dazu Bestimmter von seinem Platze auf, tritt mitten in die Rathsversammlung so, daß er den Befehlshaber gerade in dem Gesichte und vor sich hat, hält eine Rede und wünscht, daß dieser Trank denen, die davon trinken werden, nützlich und stärkend sey, und ihnen einen Geist voller Kraft und Muth einflößen möge. Hierauf empfängt er aus den Händen der Weiber eine mit diesem Tranke angefüllte Schale, und bringt sie dem Befehlshaber mit Schmuck, Pomp, Prunk und Pracht. Hat der Befehlshaber getrunken, so bietet er einem jeden der Räthe in eben der Schale eine gleichmäßige Menge des Trankes dar.

Die Floridaner haben gegen diesen Trank der Caßine eine solche Achtung, daß nur blos die Räthe in der Rathsversammlung, die Kriegsmänner, und die, welche sich bereits durch Thaten ausgezeichnet haben, davon zu trinken als würdig geachtet werden. Der Trank hat die Eigenschaft, daß er, so bald er getrunken ist, einen heftigen Schweiß erregt; und wenn sich einer von den Räthen in der Ver-

sammlung befindet, dessen Magen diesen Trank nicht vertragen kann, sondern genöthiget wird, ihn wieder von sich zu geben, so wird dieser als ein unnützes und ohnmächtiges Mitglied betrachtet, und dem Feldzuge beizuwohnen als untauglich gehalten, weil sie zur Zeit des Krieges oft drei bis vier Tage Hunger auszuhalten genöthiget werden. Diejenigen aber, welche ihn, ohne sich zu brechen, getrunken haben, können mehr als 24 Stunden zubringen, ohne daß sie Hunger und Durst empfinden, weil er eine besondere Nähr- und Stärkkraft haben soll. Dieser Verdienste wegen sollen die Franzosen die Apalachinenpflanzen aus Louisiana nach Frankreich überbracht haben. Die übrigen Eigenschaften dieser Blätter sollen seyn, daß sie auf den Urin treiben; daß sie gegen Stein- und Gichtschmerzen wirken; und daß sie den Apalachiten in Florida eben das bewirken, was der Gin-seng (eine scytische Pflanze) den Scythen an Kraft und Stärke ehedem zu Stande brachte.

§. 5.

Bei unsern Gastmahlen trank man vorZeiten auch nicht wenig; und wir trinken noch

dabei, daß Kopf, Herz und Mund oft selig werden. —

Das erste und prächtigste Gastmahl lesen wir in dem Buche Esther 1. Kap. das der im Trinken discrete König Ahasveros im dritten Jahre seiner Regierung allen seinen Fürsten und Staatsdienern gab; bei dem die Kriegsobersten der Perser und Meder mit den Vornehmen und Statthaltern der Provinzen sich einfanden.

Dieses Gastmahl dauerte sehr lange, hundert und achtzig Tage, und das fürs Volk, sieben Tage hernach Das Getränke wurde in goldenen Gefäßen, mit denen man immer wechselte, dargebracht, und der königliche Wein war in Menge da, wie ihn der König geben konnte. Man durfte Niemand zum Trinken nöthigen; denn der König hatte allen seinen Hausverwaltern befohlen, jedem hierin seinen freien Willen zu lassen.

Das große und nach Art der Soldaten oder kriegerisch angestellte Gastmahl, war jenes des Alexanders des Großen; nachdem nämlich die Ruhe unter den Persern und Macedoniern wieder hergestellt war. Bei welchem Gastmahle die Macedonier den ersten, die Perser den zweiten, und das Volk den letzten Rang hatten;

welche

welche Volksmenge an der Zahl beiläufig neuntausend Männer betrug, die alle aus einem und demselben Gefäße tranken.

Das Gastmahl, welches Cäsar als oberster Gewalthaber, Dictator zu Rom, bei seinem Triumphe gab, in welchem er hundert große Weingeschirre, die mit zwo Handhaben versehen waren, voll des köstlichen Weines, der auf dem Berge Falerno gewachsen war, und hundert Weingefäße voll des besten Weines, der auf der Insel Scio gewachsen war, austheilen ließ, war gleichfalls ein sehr köstliches Gastmahl.

Das Gastmahl der Cleopatra war noch köstlicher, bei dem sie eine Perle in Essig aufgelößt verzehrte, die auf eine Million Livres (100 Sestertien) geschätzt war. Die Geschichte dieses prächtigen Gastmahls ist beiläufig folgende.

Als Antonius nach Egypten kam, suchte die Königin Cleopatra, des Ptolemäus Auletes Tochter, den Antonius so zu fesseln, daß er völlig ihr Sklave ward, und alles that, was sie immer wünschte. Unter andern Ergötzlichkeiten, die sie ihm gefällig widmete, verordnete sie ein herrliches Gastmahl, über dessen Pracht sich Antonius wunderte.

Die Königin merkte das, und lächelte hierüber, und betheuerte sogleich, daß sie ihm alles schenken, und alles zum Gastmahle auffetzen wolle, was aus der Erde und aus dem Meere hervorzubringen sey. Dieser Verheißung setzte sie sofort folgende hinzu, daß sie auf ein einziges Gastmahl einen Aufwand von hundert Sestertien machen könne. Sie nahm dann am Nachtisch eine der zwo kostbarsten Perlen, welche sie an ihren Ohren trug, legte sie in einen Becher, löste sie hierin mit Essig auf, und schlürfte sie hinab. Auch die andere Perle sollte nun getrunken werden; dagegen aber Minutius Plancius, ihrer Verheißungen ernsthafter Richter, den Antonius als besiegt erklärte, und die Auflösung der zweiten Perle so wie ihren Trank verhinderte. Daß diese Perle von einer außerordentlichen Größe und von hohem Werthe gewesen ist, kann man aus der Naturgeschichte des Plinius Lib. 19. cap. 35. ersehen, welcher erzählt, daß, nach der Eroberung Egyptens, die übriggebliebene Perle nach Rom gebracht, entzwei geschnitten, und beide Hälften im Pantheon bei der Bildsäule der Venus als ein Beispiel von abentheuerlicher Größe niedergelegt worden sey.

Schon vor der Zeit dieser Perlengeschichte der Königin Cleopatra war Clodius, der Sohn des Aesop, eines Tragödienspielers zu Rom, ein Perlensäufer und Verschwender. Er erbte von seinem Vater beiläufig 50,000 Thaler, die er in kurzer Zeit durchbrachte; denn er verzehrte nicht nur die theuersten Gesangvögel aus Muthwillen und Wohlleben, sondern verschluckte auch noch sehr kostbare Perlen in Essig aufgelößt. „So einem Trinker gnade Gott! laßt ihn nicht verderben!“ Bürger.

Drittes Kapitel.

Von den ungegohrnen und ungeistigen Getränken verschiedener Völker, aus Früchten, Kräutern, Pflanzen, Säften und dergl.

§. 1.

Daß das Wasser der gemeine Trank der ersten Menschen war, läßt sich, wie ich schon gesagt habe, leicht vermuthen; und daß es eins der nöthigsten Bedürfnisse ihrer Nachkommen war, liest man in dem zweiten Buch des Mosis Kap. 17. als die Israeliten aus der Wüste Sin aufbrachen, und sich in Rephidim lagerten, wo es ihnen an Wasser gebrach. Sie haderten dieserwegen mit Mose, und forderten Wasser zum Trinken von ihm. Moses aber sagte zu ihnen, warum hadert ihr mit mir? warum versucht ihr den Jehova? Da sie aber Durst litten, so murrten sie über Mosen. Warum, sagten sie, hast du uns aus Egypten geführt? daß nämlich wir, unsere Kinder, und unser Vieh Durstes sterben! Moses beruhigte das Volk durch seinen Stabeschlag an den Felsen Horeb, aus dem sogleich das Wasser floß.

So ein Felsenwasser, welches aus Horebs ähnlichen Felsen und hohen Bergen entspringt, und durch harte Sand-Kieselsteine geführt wird, hat allerdings seine Verdienste. Wie oft reicht nicht dieses reine Wasser dem Dürftigdurstigen die Labung! Wie vortrefflich ist nicht sein Gebrauch und Erfolg bei so mannigfaltigen Getränken, Speisen, chymischen und physikalischen Versuchen! und wie herrlich dient es zu den Absichten alltäglich gewöhnlicher Getränke! Es kühlt, erfrischt, löscht den Durst, ist dünn und hell, um die nährenden Theile in die kleinsten Gefäße hinein zu führen. Ein Getränke, das sich von selbst zur Regel dient, weil man nicht so leicht in die Versuchung geräth, mehr davon zu trinken, als man nöthig hat. Ohnerachtet dieser Verdienste, die es als ein ungegohrnes und ungeistiges Getränke hat, sind doch noch mehr als hunderterlei ungegohrne und ungeistige Getränke erfunden worden, wozu entweder der Mangel an reinem Wasser, oder die Gaumen verschiedener Völker leiteten. Ich werde die meisten dieser Getränke in den folgenden Absätzen darlegen.

§. 2.

In Rußland, das nördlich am Eismeer, westlich an der Ostsee, und südlich an dem schwarzen Meere liegt, pflanzt man einen Apfelbaum, dessen Frucht oder Apfel die Russen Naliv nennen, das dem Namen nach vollgegossen bedeutet; weil der Apfel voll des Saftes ist. Diese Art Aepfel hat einen süß-säuerlichen, angenehmen Geschmack und Geruch. Wenn sie reif sind, so besitzen sie kein Fleisch, sondern haben nur Saft. Sie sind so klar, daß, wenn man sie gegen die Sonne hält, man solche durch und durch, ja alle Kerne in ihnen sehen und zählen kann. Wenn sie vom Baum fallen, so zerspringt ihre Haut, und der Saft fließt heraus. Der Genuß des Saftes dient statt des Cyders. Man hat vielfältig versucht, diese Frucht an andern Orten fortzubringen und anzupflanzen; sie erhielt aber die Klarheit nirgends so, als um die Residenz Moscow, Moscau, oder auf gut russisch Stollitza.

Die Russen, welche mit den Koräiki, heidnischen Völkern, die an dem Kamtschatkischen oder Lamaischen Meerbusen wohnen, handeln, bringen ihnen unter andern Waaren eine Art Schwämme, die in Rußland wachsen,

und auf russisch Muchumor genannt werden. Die Zübereitung des Getränkes mittelst dieser Schwämme ist folgende. Wenn diese Koräiki ihre gewöhnlichen heidnischen Festtage halten, so gießen sie Wasser auf diese Schwämme, kochen sie, und trinken sich von der dadurch erhaltenen Flüssigkeit voll und toll. Die Armen lagern sich dann um die Hütten der Reichen, weil diese armen Geschöpfe sich dergleichen Schwämme nicht verschaffen können, und warten, bis einer von den Reichen oder deren Gästen herunter kömmt, sein Wasser abzuschlagen, halten ihm eine hölzerne Schaale unter, und saufen den in diesen Schaalen aufgefangenen Urin in sich, worin noch einige Kraft der Schwämme verborgen ist; davon saufen sich diese armen Leute gleichfalls noch voll.

Ein eben so eckelhaftes Getränke verfertigen sie aus Fischen und Birkenrinden. Sie fangen nämlich im Frühjahre und im Sommer Fische in großer Menge, und graben dann eine große Oeffnung oder ein Loch in die Erde, und füttern dieses mit Birkenrinden aus, füllen diese Oeffnung mit Fischen, und bedecken diese mit Erde. Wenn die Fische dann verfaulet, und die Birkenrinden mürbe geworden sind, so nehmen sie

zum Gebrauche eine nöthige Menge des Gemisches von Fisch und Rinden, gießen Wasser darauf, und kochen es mit glühenden Steinen, so wie dieses in Finnland sehr gebräuchlich ist, und genießen die Brühe davon als eine Delikatesse, die so sehr stinkt, daß auch die Russen vor Gestank dabei nicht bleiben können.

§. 3.

Auf der Halbinsel Kamtschatka, oder Jecco, nach der chinesischen, oder Jedso, nach der deutschen Sprache genannt, und auf einem an Siberien zusammenhangenden Lande, bereiten die Kamtschadalen ein Getränke, das aus Birkensaft und aus einem geistigen Branntwein besteht. Sie bohren Löcher in die Birkenstämme, und vermischen den daraus in großer Menge fließenden Saft mit einer verhältnißmäßigen Portion Branntwein, den sie Raka nennen, und von dem mehr in dem sechsten Kapitel gesagt wird.

§. 4.

Das Getränke der Lappen, die des Königs von Schweden Unterthanen, und von kleiner, meistens nicht schön gebauter Statur

sind, eine der Finnischen ähnliche Sprache reden, und sich in Wald- und Berglappen abtheilen, ist gemeines Wasser; damit dieses nicht gefriere, so haben sie allezeit den Kessel voll dieses Wassers über dem Feuer stehen, welches sie, um den Durst zu stillen, mit einem hölzernen, oder aus Baumrinden verfertigten Löffel aus dem Kessel schöpfen. Die aus der Milch der Rennthiere verfertigten Molken dienen den Lappen gleichfalls als Getränk. Bei Ergötzlichkeiten, Gastereien und Hochzeiten trinken sie auch Branntwein, den sie aus Norwegen kommen lassen. Die dänischen Lappländer bereiten sich ein Getränke, das aus Wasser, Wachholderbeeren, Kräutern, Blättern u. dergl. zubereitet wird. Sie verfertigen gleichfalls einen Weingeist, der aus einem kupfernen Kolben, in den sie ein gewisses Korn legen, mittelst des Bades destilliret wird, und der eben so betrunken als unser Wein macht.

§. 5.

Die Lappländer, welche noch weiter nach den Eisgebirgen wohnen, verfertigen sich bei ihrem kalten Klima, in welchem es gewöhnlich 6 Monate Tag und 6 Monate Nacht ist,

ihr Getränke aus geschmolzenem Wallfischfett; das Ueberflüssige hievon brauchen sie, um ihre Lampen damit zu füllen, in denen sie das Licht 6 Monate lang in ihren Höhlen zu erhalten suchen.

§. 6.

In Island, das als eine große Insel zu Norwegen gerechnet wird, die von einer ungeheueren Gebirgreihe, welche beständig mit Schnee und Eis bedeckt ist, durchschnitten wird, und auf welcher der bekannte Hekla die Lava auswirft, haben die Insulaner ein Getränke, das sie Blauda nennen, und aus Wasser, wozu ein Zwölfteltheil Syra oder saure Molken genommen wird, besteht. Um die Zeit des Winters vermischen sie dieses Getränke mit Tymian oder auch mit Affenbeerensaft. Nur bei wenigen und nur bei Vornehmen Isländern trifft man Bier, Franzwein und Kaffe an, das sie alles von Koppenhagen bekommen. Der gemeine Mann trinkt auch kein Bier, weil er es aus Mangel an Keller und heftiger Kälte nicht lange aufbehalten kann; sein gewöhnlichstes Getränke ist die oben besagte Molken, und bisweilen Thee; wozu er die Blätter von Holta-sollyg und Ehrenpreis gebraucht.

Sein liebstes Getränke aber ist Branntwein; worin er sich oft so stark übernimmt, daß er seiner Sinne beraubt wird.

§. 7.

In Grönland, das durch die Davisstraße von dem übrigen Nordamerika abgesondert, von sehr rauhem und kaltem Klima, und den Dänen zugehörig ist, trinkt man gewöhnlich Wasser. Durch die Bekanntschaft der Europäer aber wurden die Grönländer erst an den Branntwein, den sie von den Dänen bekommen, gewöhnt, und den sie sehr häufig trinken können, ohne davon sehr berauscht zu werden; das ohne Zweifel von dem vielen Wallfisch- oder Seefischthran (Speckfett) bewirkt wird, womit ihr Magen allezeit versehen ist; welches dann verhindert, daß ihnen die Dünste des Weingeistes nicht leicht in den Kopf steigen.

§. 8.

Die Inwohner auf der Insel Tunkin (Tonquin), ein Land auf der östlichen Halbinsel am Menankom, unter der Oberherrschaft des Kaisers von China, haben ein köstliches Getränke, das sie Bejay nennen. Der Bejay

oder Lechea, wie sie ihn nennen, wächst traubenweise mit Beeren, die wie ein Herz gestaltet, und die Größe eines großen Tauben- oder kleinen Hühnereies haben, und auf dem hohen Baume an den Aesten hangen.

Die Blätter des Baumes gleichen den Lorbeerblättern, und die Frucht sieht karmosinroth aus, hat eine dünne Schale, und ist von vortrefflichem Geschmacke. Die Inwohner dieser Insel pressen aus dieser Frucht in dem Monat April, in dem die Zeit ihrer Reife ist, einen Saft, welcher dem köstlichsten Tranke gleich ist.

Um die Zeit der Reife dieser Frucht drücken die königlichen Bedienten ihre Siegel auf die besten dieser Bäume; sie mögen gehören wem sie wollen: und der Eigenthümer ist verpflichtet, sie auf das beste zu warten, ohne eine Frucht davon zu genießen; und die Inwohner müssen sich mit einem Getränke begnügen, das sie Chiambang nennen, und eine Art von grobem Thee ist, der im Lande wächst, gekocht von herbem Geschmacke, hell und bluthroth ist. Er löscht den Durst ungemein. Nebst diesem Thee haben sie noch einen andern Trank, den sie Chiaway nennen, und aus den Knospen und Blüthen eines Tunkinesischen Baumes zubereitet wird.

§. 9.

Aca ist ein Getränke, das die Peruaner oder vielmehr die wilden Indianer an der westlichen Seite von Südamerika, längs der Küste des großen Weltmeeres, mit aus trübem, nicht zu süßem, und nicht zu salzigtem Wasser zubereiten; weil sie glauben, daß sich dieses Getränke auf diese zubereitete Art länger hält. Sie kochen darin einige Kräuter, gießen das Wasser ab, und verwahren dieses Getränke zum nöthigen Gebrauche. Vielleicht ist dieser Trank Aca dem ähnlich, von dem in dem zweiten Kap. §. 5. am Ende gesagt worden ist.

§. 10.

Auf der Insel Te-ankea, in Australien, wächst die Cocospalme häufig. Die Nuß dieser Palme enthält, so lange sie grün ist, bisweilen ein ganzes Quart Wasser, das eine angenehme Süßigkeit, und einen besonders lieblichen Geschmack hat. Seine kühlende Eigenschaft und übrigen Bestandtheile machen es zu einem herrlichen Labetrunke, der den Durst dieser Insulaner besser als jedes andere Getränke löscht. Wenn die Nuß aber älter wird, so bildet sich in derselben ein Kern, der anfänglich

einem fetten Milchrahm gleichet, hernach aber so fest und öligt als Mandeln wird, und sehr nahrhaft ist. Aus der harten Schale machen die Insulaner ihre Trinkgeschirre, und allerlei andere Geräthschaften.

§. 11.

Die Floridaner in Amerika, welche auf einem Küstenland zwischen dem atlantischen und dem mexicanischen Meerbusen, in einem heißen Erdstriche wohnen, verfertigen einen ihnen ganz eigenen Trank, den sie Caßine nennen, aber nicht die in dem zweiten Kap. §. 4. angeführte Tinktur der Apalachinenblätter ist. Sie bereiten diesen Trank von einem Haufen der Blätter des Caßinebaums, der keine Früchte trägt; die Blätter trocknen sie, thun sie in einen irdenen Topf, und braten sie darin mit einem dazu vorräthigen Feuerbrande braun; mit der andern Hand rühren sie die Blätter während dem Braten so lange um, bis sich die grüne Farbe in eine rothe verwandelt hat. Hierauf gießen sie allmählig Wasser zu, bis das Gefäß fast voll ist: alsdann gießen sie das bloße Wasser ab, welches der Farbe nach einem blaßrothen Weine ähnlich sieht, und einen Schaum

von sich giebt, wenn sie etwas Athole (s. Athole unten) hinzugießen. Die Spanier sowohl als diese Floridaner trinken diesen Trank gewöhnlich aus großen Meermuscheln, nehmen ihn, in so großer Menge und so heiß, als sie es leiden können, zu sich; und glauben, daß sie umkommen müssen, wenn sie einen Tag hingehen lassen, ohne von diesem Trank genossen zu haben. Eine oder anderthalb Sunde nach dessen Genusse lassen sie eine unglaubliche Menge des Urins, und zwar fast eine Stunde lang, ohne aufhören, von sich. Wenn sie ihren Leib reinigen wollen, so mischen sie Seewasser darunter; und durch dieses Mittel führen sie alle Unreinigkeiten, sowohl ober- als unterwärts ab.

Die Athole ist ein aus Mayskörnern verfertigtes Getränk, das bei den Mexicanern stark im Gebrauche ist, und von ihnen statt des Kräuterwassers mit der Chocolade vermischt getrunken wird.

§. 12.

Die Indianer in Amerika verfertigen aus dem trockenen und wie Heckerling geschnittenen Paraguaikraut einen Trank, oer bei ihnen so wie bei uns der Thee getrunken wird. Sie

schütten das so geschnittene Kraut in eine aus Perlmutter, oder Cocusnuß, oder Kürbis verfertigte und mit Silber eingefaßte Schale, thun Zucker dazu, worauf sie gekochtes Wasser gießen. Damit die Flüssigkeit aber nicht zu stark ziehe, wird sie mit einer silbernen Röhre, an deren Ende ein runder, vielfältig durchlöcherter, kleiner Kolben befindlich ist, sogleich heraus gesogen. Der Kolbe dient dazu, die Flüssigkeit von dem in dem Gefäße schwimmenden Kraute abzusondern, wodurch nur blos die Flüssigkeit ausgesogen wird. Einige machen, statt der Röhre auf dem Boden der Schale, eine von Silber verfertigte und vielfältig durchlöcherte Abtheilung, die eben diesen Nutzen hat. Bei dem Silberflusse in Chili und Peru macht man von diesem Kraute einen so starken Gebrauch, daß fast alle Jahre von Paraguay über 50,000 Aroben blos für Peru verführt werden. Wirklich soll der Thee aus diesem Kraut, das nur in Paraguay und Uraguay anzutreffen ist, und auf Stauden wächst, lieblicher von Geschmack und angenehmer von Geruch seyn, als es der chinesische Thee ist. Sonderbar ist es, daß dieses Kraut sich schwarz wie Dinte färbt, wenn heißes Wasser darauf gegossen wird, und

es

es ein wenig darinnen steht, und dennoch zum Scharlachfärben sehr gut gebraucht wird. Die Inwohner können ohne selbiges nicht leben, und es wird in ganz Südamerika umhergefahren und getrunken; daher dieses Kraut ehedem den Jesuiten viele Millionen Reichsthaler eingetragen haben soll.

§. 13.

Die Sagamite oder Sagauite, von der im ersten Kap. §. 7. als Speise und Trank gesprochen worden, ist eine Art von gemüßartiger Masse, die aus Mays oder türkischem Korn, das in der Asche gedörrt, in hölzernen Mörsern mit Keulen gestampft, und durch ein von Schilf geflochtenes Sieb gestäubt ist, zubereitet wird. Die Sagamite soll übrigens ein Gericht seyn, das sich ohne Beimischung einiges Fleisch- oder Fischwerks nicht lange hält. Wenn die Sagamite fertig ist, so wird sie in so viele kleine Kessel, oder kleine, aus Baumrinden oder Wurzeln verfertigte Schüsseln gethan, als Personen in der Cabane (Wohnung) sind, die, so oft es ihr Hunger verlangt, es sey bei Tag oder Nacht, zulangen; weil der Hunger der wilden Floridaner

einziger Stundenweiser ist, nach welchem sie ihre Mahlzeiten halten. Außer den erwähnten kleinen Kesseln wird noch eine große flache Schüssel mit der Sagamite angefüllt, welche die Gastschüssel vorstellt, und allen Personen zu Diensten steht, die in der Cabane ihren Besuch ablegen, sie mögen Fremde oder Einheimische seyn.

§. 14.

Der Mangel, in welchem sich die Algonquinen und Wilden in Amerika durch eine Art von Verschwendung versetzt sehen, nöthiget sie oft, das Fleisch stinkend, und beinahe verfault zu essen. Sie kochen ganze lebendige Frösche, und verschlingen sie ohne den geringsten Abscheu. Sie trocknen Ziegendärme, ohne diese vorher rein zu machen, und finden sie bei der Verzehrung von eben dem angenehmen Geschmacke, als wir Deutschen das Eingeweide der Waldschnepfen. Ihr Getränke ist Oel, Fett von Bären und Seewölfen, ohne sich darum zu bekümmern, ob es bereits angegangen, oder wohl gar schon stinkend ist.

§. 15.

Die alte Gewohnheit des Bluttranks und Menschenfraßes der Indianer in Nootka, der

Neger in den europäischen Kolonien der neuen Welt oder in Amerika, ist so eckelhaft, der Vernunft und Natur so zuwider, daß man diesen Trank und Fraß kaum glauben würde, wenn es nicht von so vielen Reisenden, welche hievon Augenzeugen waren, bestätigt worden wäre. Die unglaubliche Neigung und Hang zu dieser Nahrung besagter Menschenfresser wird man finden, wenn wir die blutgierige und grausame Gemüthsart dieses wilden und schwarzen Volkes in den andern ihrer Nahrungs- und Tranksbedürfnisse betrachten; denn viele Neger in den Kolonien trinken das Blut ihrer Feinde mit einer wahren Erquickung. In Benin und Angola ist ihre angenehmste Nahrung das Fleisch und Blut von Affen, Hunden, Würmern, Aas und von andern eckelhaften Thieren und Substanzen, ob sie gleichwohl Schweine, Schafe, Federvieh, Wildpret und dergl. in Menge haben.

§. 16.

Unter den übrigen Bäumen, Früchten und Pflanzen, welche auf der amerikanischen Insel Sumatra, die von D. Diego Lopez von Siqueyra entdeckt, und gemeiniglich das

alte Taprobana genannt worden ist, häufig wachsen, ist der Anbau des Cocosbaumes einer der wichtigsten bei diesen Insulanern. Aus diesem Baume verfertigen sie ein Getränke, das sie Toddy, Nihru, oder Palmwein nennen, und zu verschiedenen Absichten, besonders aber zum Arrak, gebrauchen.

Die Blätter dieses Palmbaumes sind lang und schmal, und ob sie sich gleichwohl von Natur in eine Spitze endigen, so findet man sie doch nie ganz vollkommen, sondern am Ende jederzeit eingekerbt. Die Früchte wachsen in Büscheln von 30 bis 40 Stück an 3 bis 4 Fuß langen Stielen. Wenn die Insulaner einen dieser Stiele abschneiden, den zurückgebliebenen Theil anbinden, und dann klopfen, darauf einen Einschnitt darin machen, und ein Gefäß, das gewöhnlich ihr Bambusrohr ist, daran binden, so tröpfelt der besagte Toddy oder Nihru aus dem Rohre in ein Geschirr, das sie unterstellen.

§. 17.

Auf der Insel Savu bei Neuguinea in Australien, nach Neuholland die größte dieser Inseln, bereiten die Einwohner aus den auf-

gerißten Knospen der Blüthen des sogenannten Fächerpalmbaums eine Art von Getränke, das die Insulaner in Savu gleichfalls wie die in Sumatra Toddy nennen, welches der gewöhnlichste Trank auf der ganzen Insel Savu ist, und den sie aus dem herausgelockten Safte der aufgerißten Knospen der Blüthen zubereiten. Sie verfertigen auch aus diesem Safte einen Syrup, und aus diesem einen groben Zucker.

§. 18.

Auf der Societätsinsel Orea, einer Insel in Unteraustralien, zwischen dem Wendekreise des Krebses und dem südlichen Polarkreise, verfertigen die Insulaner ein Aeragetränke, das sie aus der Pfefferbaumwurzel auf die eckelhafteste Art zubereiten. Nachdem die Insulaner die Wurzel in Stückchen geschnitten haben, wird sie von Andern ihrer Leute vollends klein gekauet, und die mit Speichel durchweichte Masse in ein großes Gefäß, das mit Wasser oder Cocosmilch angefüllt ist, ausgespieen, und zu einem Brei bereitet. Dieser Brei wird hierauf durch Cocosnußfasern geseiget, und der Rückstand der gekauten Klumpen sorgfältig

ausgedrückt; worauf der so zubereitete Trank in einer Schale abgeklärt wird. Dieß eckelhafte Gemengsel von Pfefferwurzel, Speichel, Wasser oder Cocosnußmilch verschlucken diese Insulaner mit großer Gierigkeit, und einige alte Säufer thun sich nicht wenig darauf zu gute, daß sie viele Schalen davon leer trinken können. Diese Säufer sind dann gewöhnlich dürre und mager, haben eine schuppichte, schabige Haut, rothe Augen und rothe Flecken über den ganzen Leib; welche Zufälle, ihrem eigenen Geständnisse nach, Folgen dieses Saufens sind: vielleicht haben die Bestandtheile dieser Aerapfefferpflanze die eigenthümliche Beschaffenheit, daß sie den Aussatz hervorbringen.

§. 19.

Einen eben so eckelhaften Trank verfertigen die Insulaner auf der Insel O-Taheiti in Unteraustralien, welche den Wein und Brannt-wein so ausnehmend lieben, daß sie viel Vergnügen an einem durch dergleichen geistige Getränke erlangten Rausch finden. Weil sie dann meistens Mangel an Wein und Branntwein leiden, so trinken sie dagegen ihr Getränke, das sie Awa (piper methysticum) nennen, in

großer Menge; welches Getränke eigentlich aus einer Wurzel des Taumelpfeffers besteht, die sie kauen, und den davon mit Speichel vermischten und ausgezogenen Saft trinken. Das Füttern der Kinder von ihren Müttern ist noch eckelhafter anzusehen. Wenn sie ihren Kindern ein gewisses Maaß Brodfrucht oder andere Speisen gegeben haben, so schöpfen sie zwei bis drei Handvoll Salzwasser, und gießen es den Kindern den Hals hinunter, das während einer Mahlzeit verschiedentlich wiederholt wird. So eckelhaft und widrig ein solches Getränk Jedem vorkommen muß, so schlürfen dennoch die Kinder dieses Getränke mit großer Begierde hinunter. Vielleicht ist dieses die Ursache, weßhalb die O-Taheitier auch bei reifern Jahren ihre Speisen so gern in Salzwasser tauchen. Dagegen sind aber auch diese Insulaner gewöhnlich am Leibe voller kleiner Geschwüre, welche vermuthlich von dem besagten Füttern der Kinder und von dem Awatrinken, und von dem häufigen Genusse des Salzes und gesalzener Fische entstehen. Dieser Krankheit sollen die Insulaner auf den Sandwichsinseln, des oben erwähnten Genusses wegen, gleichfalls unterworfen seyn. Nebst diesem

Getränke verschaffen sich die Vornehmen der Insulaner einen Trank, der aus dem Safte der Cocosnuß zubereitet wird, dessen sich Männer und Weiber bedienen. Jenen Trank aber der Awa suchen die Insulaner, vom männlichen Geschlechte, vor dem Frauenzimmer sorgfältig zu verwahren, weil diese dadurch berauschet werden sollen; das vielleicht der Saft der Taumelpfefferwurzel bewirkt.

§. 20.

Das gewöhnliche Getränke der Chineser, welche zwischen der Mongoley und Kalmukey, in Asien, wohnen, ist Thee, der bei ihnen fast den ganzen Tag nicht vom Feuer kommt, oder wenigstens zu allen Zeiten des Tages getrunken wird. Sie machen ihn sehr schwach, und trinken ihn mit wenig oder gar keinem Zucker. Nicht nur in China, Asien, sondern auch in den übrigen Welttheilen, als Australien, Amerika, Afrika, Europa, und den großen und kleinen Eilanden, ist unter andern diesen Einwohnern ganz eigenen Getränken der Thee ein allgemeiner Trank. Wir Deutschen gießen über eine kleine verhältnißmäßige Menge der Theeblätter, eine dazu

gehörige Menge kochendes Wasser in zwei Aufgüssen, oder kochen die Theeblätter in dem kochenden Wasser. Beide Arten der Verfertigung und Zubereitung des Theewassers sind üblich; man zieht aber die erste Art der Aufgüsse, oder des Durchseigens der zweiten vor. Man erlangt dadurch mehr das Balsamische, als man es beim Abkochen der Blätter erhält. Um die verschiedenen Benennungen und Sorten des Thees in China sowohl, als des Thees in noch verschiedenen andern Ländern, zu kennen, wird folgender Absatz behülflich seyn.

§. 21.

Die Benennung des Thees hat ihren Ursprung von der gemeinen Landessprache, die zu Tsuen-tcheou und Tchang-tcheou-fou in der Provinz Fo-kien geredet wird. In den übrigen Provinzen braucht man das Wort Tcha, welches aber verschiedene Arten von Thee unter sich begreift. Derjenige Thee, den man Vou-y-tcha nennt, wächst in der Provinz Fo-kien, und hat seine Benennung von dem berühmten Gebirge Vou-y-chan, das in dem Gebiete von Kien-ning liegt. Der oben besagte Thee von Vou-y-tcha

kommt ziemlich mit den Blättern des Song-lo überein, nur daß diese letztern etwas länglicher und spitziger sind, welche das Wasser im Kochen oder Durchseigen grün färben, und deutliche Merkmale an die Hand geben, daß etwas corrosivisches darin enthalten ist. Dagegen sind die Blätter des Bou-y-tcha kurz, rundlich, schwärzlich, geben dem Wasser im Kochen oder Durchseigen eine gelbe Farbe, haben nichts strenges an sich, und sind daher dem schwächsten Magen dienlich. Deswegen ist auch dieser Bou-y-tcha derjenige Thee, dessen man sich im ganzen Reiche bedient. Die beste Gattung davon nennen die Chineser Moa-tcha, und derselbe ist eigentlich der sogenannte Kaiserthee. Der feinste Thee wächst auf den steilsten Felsen. Von diesen Felsen sind einige so überhängend, daß die an denselben wachsenden Gesträuche nicht zu erreichen sind. In diese jagen die Chineser Affen, und erzürnen sie mittelst der Steinwürfe am Felsen. Der aufgebrachte Affe schüttelt dann den Baum oder Strauch, daß ihm die Blätter entfallen, welche dann die unterstehenden Chineser auffangen. Der Baum des Thees ist in verschiedenen Provinzen zwei bis dreißig Fuß hoch. Er trägt

eine Blüthe, wie Jesmin, und hat sechs Blätter ober- und sechs Blätter unterwärts. Der allerbeste Thee wird von den Herzstengeln derjenigen Bäume gesammelt, welche die meiste Sonne und eine Vitriolfarbe haben, und dessen Blätter lang, groß und schneckenartig ineinander gebogen sind.

Der Thee, welchen die Japaneser, Inwohner des vom großen Weltmeere umflossenen Inselstaats, der Halbinsel Korea gegen Osten, in der asiatischen Tartarei, Tsjaa nennen, ist bei ihnen eins der merkwürdigsten und kostbarsten Gewächse. Wenn die Zeit kömmt, daß die Blätter dieses Gewächses eingesammelt werden müssen, so werden sie nicht auf einmal, sondern zu verschiedenen Zeiten abgepflückt. Diejenigen, welche dreimal im Jahre einsammeln, machen den Anfang der Erndte gegen das Ende des Monats Songuats, welcher der erste im Japanesischen Jahre ist, und der theils in das Ende unsers Februars, theils in den Anfang unsers Märzes einschlägt. Zu dieser Zeit trägt der Baum noch wenig Blätter, die noch jung, zart, und kaum völlig aufgewickelt sind; weil sie kaum zwei oder drei Tage im Wachsthum gestanden

sind, und wegen ihrer Seltenheit und hohen Werth für die besten gehalten werden. Weil diese Blätter nur von Reichen und Fürsten können bezahlt werden, so nennen sie diesen aus diesen jungen und zarten Blättern verschafften Thee gleichfalls Kaiserthee oder Theeblüthe. (Der unter dem chinesischen Namen Thee Bouy gehört zu eben dieser Classe.)

Die zweite Erndte wird im zweiten Japanesischen Monat, gegen das Ende unsers Märzes, und gegen den Anfang unsers Aprils verrichtet. Die Blätter werden bei dieser Erndte mit besonderm Fleiß sortirt, nach Maaßgabe ihrer Größe und Güte in besondere Classen von Werthe eingetheilet. Die dritte Erndte geschieht im dritten Japanesischen Monat, wenn nämlich die Blätter ihre völlige Reife, Anzahl und Größe erlangt haben. Diese Blätter werden wieder sortirt, und in besondere Classen von Werthe eingetheilet, welche die Japaneser Iziban, Niban und Sanban, das ist, die erste, zweite und dritte nennen. Die letzten darunter enthalten die gröbsten, die wohl zwei Monate gewachsen sind, und deren man sich zum täglichen Getränke bedient.

Eine Quantität K i n der oben besagten ersten Classe, das bei den auswärtigen C a t t i heißt, und beiläufig ein und ein viertel Pfund holländischen Gewichtes ist, kostet in Japan ein S i u m o n e, 10 bis 12 Maaß Silbergeld, beiläufig 70 bis 80 holländische Stüber, indem jedes Maaß zu 7 holländischen Stübern berechnet wird. Ein C a t t i der zweiten Classe, welche aus Blättern besteht, die länger gewachsen, und bald nach der ersten Erndte gesammelt worden, kostet im Lande 6 bis 7 Maaß Silber. Die zur dritten Classe gehörigen Blätter, welche größer und älter sind, werden um 4 bis 5 Maaß Silber verkauft. Der allermeiste Thee, der aus C h i n a nach Europa gebracht wird, und in Holland beiläufig zu 5, 6 bis 7 Gulden verkauft wird, ist gemeiniglich von dieser dritten Classe. Von den Blättern der vierten Classe, welche ohne Unterschied ihrer Güte und Größe zusammen gethan werden, wird ein C a t t i mit drei Maaß Silber bezahlt; um welchen Preis diese Classe auf den Straßen ausgerufen wird, und von der die meisten Leute auf dem Lande trinken.

Die eingesammelten Blätter werden, theils um ihre narcotischen Eigenschaften zu ver-

scheuchen, theils um ihre Erhaltung zu befördern, theils um das Einpacken und Verschicken zu erleichtern, in Rosthäusern, über dem Feuer, in einer eisernen Pfanne geröstet, dann mit der flachen Hand auf einer Matte hin und her gerollt, und zusammen gewickelt, während dem aus den Blättern ein gelb-grünlicher Saft herausschwitzet, der sehr scharf ist, und die Hände brennt. Das Rösten der Blätter wird bei Verminderung des Feuers wiederholt, um den Verlust des Saftes dadurch zu beschleunigen. Eben so wird das Rollen, Kräuseln der Blätter erneuert, indem sich verschiedene Blätter mittelst des ersten Röstens entwickeln. Nach dem Rösten, Rollen, Kräuseln der Blätter werden diese vor der Luft in irdenen oder zinnernen, mit einem engen Halse versehenen Gefäßen, oder in Verschlägen aus Nadel-, Fichten- oder Tannenholz, die mit Papier inwendig verklebt sind, verwahret.

Der beste Thee, derjenige nämlich, dessen sich der kaiserl. Hof und die vornehmsten Personen im Reiche bedienen, wird in Porzellantöpfen verwahrt, die man Mansubo nennt, und die ihres Alters wegen in großem Werthe stehen. Der Thee Fiki, oder der gemahlene

Pulverthee kann in solchen Töpfen viele Monate, ohne die geringste Verschlimmerung, verwahrt werden. Man darf sich daher nicht wundern, wenn die Vornehmen des Reichs sehr begierig sind, dergleichen Art Töpfe zu bekommen, sie mögen kosten, was sie wollen. Wirklich haben unter allen Gefäßen, aus denen man Thee trinkt, diese Töpfe den Vorzug, weil eben dieser Thee nicht nur der Japaneser, sondern der meisten Insulaner in China das vornehmste und angenehmste Getränke ist.

Aus Rußland erhalten wir einen Thee, der unter dem Namen Caravanen- oder Perlenthee bekannt ist; seine Blätter sind lang und rund gerollt, seiner Güte wegen aber auch sehr theuer. Unter andern verschiedenen Arten hat man auch den sogenannten Kugel- oder Scytthee, der aber weder gute Waare, noch theuer ist. Der Thee der Tartarn ist gleichfalls sehr verschieden. Unter die übrigen Sorten des Thees, als Czee, oder Czai, Czeelugan oder Lauan, grüner, blauer Kok-Czai, gelber Sari-Czai, schwarzer Czecbu, zählen die Tartarn noch eine Sorte, die sie Cairi-Czai oder Steinthee nennen, welcher aus kleinen Blättern besteht, und wie

die Terra cathechu, oder auswendig dunkelbraun, und inwendig gelblich, dabei etwas röthlich gefärbt aussieht. Dieser Thee zergehet im Wasser wie Zucker, so daß nichts grünlichtes zu Boden fällt. Er hat einen sehr guten Geruch, und ist etwas zusammenziehend. Man will aber behaupten, daß dieser im Wasser zergehende Thee eigentlich aus dem Safte der Blätter gepreßt, und zubereitet werde.

In Sibirien, längs dem Eismeere bis an das große Weltmeer, unter der Herrschaft des Kaisers von Rußland, findet man eine Art Mäuse, welche eine Sorte von Wurzeln in ihren Kammern, die sie in der aufgewühlten Erde bauen, zusammen tragen, und den Saguisorbenwurzeln fast ähnlich sind. Diesen Wurzelvorrath der Mäuse sammeln und gebrauchen die Tungusen, welche an dem Ausflusse des Amurs wohnen, und die sich zur lamaischen Religon bekennen, nicht nur zum Theegeträuke, sondern auch zur Speise.

Von dem Thee des Paraguaikrautes habe ich in dem dritten Kap. schon alles gesagt, was hierüber zu bemerken ist; und die übrigen Kräuter und Pflanzen, als Schlüsselblume, Schleenblüthe, und dergleichen, aus denen wir

Deut-

Deutschen Thee zubereiten, sind so bekannt, daß sie keiner weitern Erinnerung bedürfen.

§. 22.

Der Trank des Kaffe, der eigentlich das Favoritgetränke der Türken ist, und von da sich allenthalben ausgebreitet hat, ist auch bei uns Deutschen, nach dem wir lange genug Thee in Gesellschaften ausschenkten, vor ohngefähr 50 bis 60 Jahren in allgemeine Aufnahme gebracht worden. Die Zubereitung dieses allgemeinen Lieblingstränkchens ist gewöhnlich folgende.

Das Brennen oder Rösten der Kaffebohnen bis zur Kastanienfarbe, die ins Violette fällt, habe ich schon in der Kunst, alle Arten der Liqueure zu verfertigen, S. 170 beschrieben. Ich entziehe mich daher dessen Wiederholung, und merke nur hier die beiden Arten an, in denen man den Kaffe siedet. 1) Man läßt nämlich in einem Kaffekessel die Menge Wassers kochen, welche die Menge der Tassen enthält, die man als Kaffetrank zubereiten will. Diese Menge schätzt man gewöhnlich auf einen halben Schoppen, ein Viertel Pfund des Wassers zu jeder Tasse, und die Menge Kaffe auf 2 bis 3

Quentchen, oft aber auch auf 2 Loth. Wenn das Wasser im Sieden oder Kochen ist, so nimmt man den Kaffetopf vom Feuer, gießt etwa den vierten Theil davon heraus, thut die nöthige Menge Kaffe zu den bestimmten Tassen hinein, und nähert den Topf dem Feuer. Die erste Wirkung dieser neuen Hitze besteht darin, daß die Masse zu steigen anfängt, welche Aufwallung man durch allmählig wiederholte Zugießung des Viertheils Wasser, das man aus dem Kaffetopf zurückbehalten hatte, dämpft. Sobald die Flüssigkeit zu steigen aufhört, nimmt man sie vom Feuer, das man wiederholt, und verschließt den Topf genau, und läßt die Flüssigkeit, in der Nähe des Feuers, sich abklären.

Dieses Abklären geschieht zwar langsam, wenn man die Flüssigkeit sich selbst so überläßt. Man hat daher zum Abklären oder Aufhellen verschiedene Mittel, deren man sich, um das Aufhellen zu beschleunigen, bedient. Einige setzen den Kaffetopf auf einen sehr kalten Körper; der Boden kühlt sich dann sehr geschwind ab, und verschafft dem Satze Gelegenheit, sich mit größerer Geschwindigkeit auf den Boden niederzuschlagen. Einige werfen dagegen einige Stückchen Hausblase oder Stockfischhaut hinein,

welche die Klarheit der Flüssigkeit beschleunigen und befördern hilft; Andere setzen dann noch ein wenig so eben mit der Feuerzange gebrannten weißen Zucker, oder aufgelößten Karamel dazu. Man bedient sich 2) der sogenannten und allgemein bekannten Filtrirmaschine, durch die man die verhältnißmäßige Menge des siedenden Wassers in den Filtrirsack, worin die hiezu nöthige Menge des gebrannten und gemahlenen Kaffe's liegt, schüttet. Andere bedienen sich 3) blos eines Trichters, der mit einem Filtrirsack von feinem Leinwand zum Durchseigen des Kaffe's, mittelst des siedenden Wassers, versehen ist.

§. 23.

Ohnerachtet aller angewandten Vorsicht des Brennens und Siedens des Kaffe's, kann dieses Getränke eben so verschieden seyn, als es die Bohnen sind, aus denen man den Kaffe zubereitete. Man sucht daher immer die besten Bohnen aus. Die besten Kaffebohnen erhalten die Türken aus Jemen in Arabien, mit den Schiffen von Dsjidda, die nach Sues jährlich beiläufig 22 bis 25,000 Fardes bringen. Weil der Kaffe, wie schon gesagt ist, das

Favoritgetränke der Türken ist, so ist verbothen, amerikanischen, oder wie man in der Levante sagt, europäischen Kaffe einzuführen, und arabischen nach Europa auszusenden. Doch geschieht beides, wenn Geschenke an die Regierung und Zollbediente gegeben werden; weswegen jährlich von Egypten 5 bis 6,000 Farden arabischen Kaffe's nach Venedig, Livorno und Marseille gebracht werden. Der Handel der Franzosen mit dem amerikanischen Kaffe ist während des letzten Krieges in Egypten fast gänzlich verlohren gegangen. Die egyptischen Kaufleute kaufen ihn nur blos, um den arabischen Kaffe zu verfälschen, und nehmen deswegen nichts, als was sehr schön ist; und dieser war in den letzten Jahren beinahe so theuer, wie der arabische Kaffe es selbst war. Ehedem brauchte man in Oberegypten fast nichts als Kaffe von Martinique; aber seit dem dieser theuerer geworden, und da Ibrahim Kichja zu Sues einen sehr hohen Zoll auf die arabischen Bohnen gelegt hatte, so suchten die Einwohner von Oberegypten einen weit kürzern und natürlichern Weg. Sie ließen ihren Kaffe über Kassir kommen, und jetzt haben sie den guten Kaffe aus Jemen eben so wohlfeil als

ehemals den aus Martinique. In Loheia ist der Kaffe gleichfalls der größte Handel; man bringt den Kaffe aus den benachbarten bergichten Gegenden dahin, den man in ein Gebäude aufschüttet, von der Hülse reiniget, und verkauft. Diese Bohnen werden zwar nicht für so gut gehalten, als die, welche von Beit-el-fakih gebracht, und zu Mochha oder Hodeida eingeschifft werden. Sie sind aber etwas wohlfeiler, und der Transport nach Dsjidda kostet nicht so viel wegen des nähern Weges. Man findet deswegen auch zu Loheia nicht nur wohnhafte Kaufleute aus Kahira, die für ihre Herren zu Dsjidda Kaffe kaufen, sondern es kommen jährlich auch viele Kaheriner dorthin, um selbst Kaffe zu holen.

Da die Stadt Beit-el-fakih nur eine kleine Tagereise von dem Anfange der Kaffegebirge, anderthalb Tagereisen von dem Hafen Hodeida, vier von Mochha, fünfthalb von Loheia, und etwa sechs von Sana liegt, so hat Beit-el-fakih die vortrefflichste Lage zu dieser Handlung. Um dieser Kaffewaare willen kommen nach dieser Stadt Kaufleute aus Hedsjas, Egypten, Syrien, Konstantinopel, aus der Barbarei von Fez und

Marocco, aus Habbesch, von der östlichen Küste Arabiens, aus Persien, Indien, und bisweilen auch aus Europa her.

Die Gärten von Kaffebäumen bei Bulgose, das nicht weit von Beit-el-fakih ist, liegen alle stufenweise über einander; einige werden blos durch Regen gewässert, andere haben in ihrem obersten Theile große Wasserbehältnisse, in die Quellwasser geleitet, und nach und nach auf alle Bänke oder Beete vertheilt wird, auf denen die Kaffebäume gemeiniglich so dicht aneinander stehen, daß die Sonne kaum durchscheinen kann. Man sagt, daß die Bäume, welche durch Kunst gewässert werden, jährlich zweimal Früchte tragen, aber die Kaffebohnen, als die zweite Frucht, sollen nicht völlig zur Reife kommen, und deswegen nicht so gut seyn, als die von der ersten Erndte. Wenn der Kaffebaum in der Blüthe ist, so verschafft er den angenehmsten Geruch. Diese Beschreibung vom Kaffe mag hinlänglich seyn, uns zu überzeugen, daß der beste Kaffe nur aus dem Königreiche Jemen, in dem glücklichen Arabien, in andere Länder verführt wird. Mehr hievon liest man in meiner Kunst, die Liqueure zu verfertigen, S. 171.

§. 24.

Die Insulaner auf der Insel St. Domingue in Westindien, bauen gleichfalls seit ungefähr 61 Jahren in den Gebirgen, so wie die Inwohner Arabiens Kaffe. Vielleicht ist es dem Leser angenehm, die Bauart und Zubereitung des Kaffe's dieser Insulaner zu kennen; wozu folgende Beschreibung dienen wird.

Wenn der Eigenthümer das Stück Wald, welches er zu dem Anbau des Kaffe's bestimmt hat, umhauen lassen, so werden die Bäume verbrannt, und die Asche, so wie das Feld geebnet, um die Richtung der Pflanzung zu entwerfen. Nach dieser Richtung graben die Neger Gruben, setzen die jungen Kaffebäume hinein, und scharren sie wieder zu. Alsdann wird das Unkraut fleißig gejätet, und die Bäume von Jahr zu Jahr beschnitten. Im zweiten Jahre tragen sie schon Früchte. Man pflanzt sie enger oder weiter auseinander, nach der Tragbarkeit des Bodens. Die besten Felder sind die, in denen man in größerer Entfernung von einander pflanzt, und man rechnet gewöhnlich auf drei bis fünfhundert Fuß, die auf ein Quadrat gehen. Da, wo die Bäume in geringerer Anzahl stehen, erlangen sie mehr Höhe,

mehr Zweige, und tragen mehr Früchte. Man unterscheidet in den Gebirgen kalte, gemäßigte, und sehr heiße Kantons. In den ersten kommen die Kaffebäume nur fort, wenn sie von Wäldern entfernt, das Jahr nicht neblicht und zu regnerisch ist; und doch ist deren Frucht nur mittelmäßiger Art, die spät reif wird. In den gemäßigten Kantons sind die Erndten sicherer, wichtiger, und von besserer Art. Die glücklichste Temperatur findet sich gewöhnlich in solchen Ländereien, die weder schon zu lange noch zu neu angebauet sind. Die große Hitze und Dürre in den letzten Kantons rührt von einem zu sehr entblößten und trockenen Erdboden her, auf dem wenig oder gar keine Erndte zu hoffen ist.

Der Kaffebaum hat verschiedene Perioden zur Blüthe; daher reifen seine Früchte nicht zu einer und eben der Zeit: man sieht oft einen Zweig mit reifen und höher hinauf mit reifenden Früchten, über diesen Knospen, und am Ende des Zweigs Blüthen in vollem Flor. Im frühzeitigen Boden fängt die Erndte im August, spätestens im September an. Sobald die Frucht, welche den Kaffe enthält, einer Kirsche gleicht, die sehr roth ist, so ist es Zeit sie einzusammeln.

Alsdann gehen alle Neger an die Arbeit, und fangen an dem einen Ende der Plantation alle zugleich an, immer vorwärts bis an das andere Ende zu pflücken. Sind sie da, so kehren sie wieder an den Ort zurück, wo sie angefangen hatten, um dasjenige zu pflücken, was unterdessen reif geworden ist. Sie durchlaufen demnach das Feld aufs neue, und kehren so oft zurück, bis alles abgepflückt ist, welches erst nach vier Monaten vollendet wird. Die gepflückten Früchte werden in Gefäßen voll Wasser einige Tage eingeweicht, wodurch der gummichte Saft aus ihrem Fleisch ausgezogen und die Frucht zu einer schnellen Trocknung vorbereitet wird; alsdann werden die Früchte auf gemauerte große Flächen (Glacis) ausgebreitet, und in der Sonne getrocknet. Hierauf bringt man sie in einen runden Trog, in dem sie von zwei hölzernen Walzen, die horizontal liegen, in dem Troge zirkuliren, und vermöge einer Bewegung, die vom Mittelpunkte der Mühle herrühret, zerdrückt werden, so, daß die Hülsen zerbrechen, ohne die Bohnen zu beschädigen. Man bedient sich dann der Handmühlen, um die Kerne von den Hülsen abzusondern, und endigt das Geschäft mit dem Reinigen, durch

das die schlechtern Kerne oder Bohnen herausgebracht werden; das gewöhnlich die Arbeit der Kinder, die gern spielen, und die der alten Leute, welche bei uns gewöhnlich die Linsen belesen, ist.

§. 25.

Das Getränke der Chocolade erlangten wir Europäer durch die Inwohner in Mexico, das bei den Spaniern und Italiänern so gemein und nothwendig geworden ist, daß sie ohne dieses nahrhafte Getränke fast nicht leben können. Bei den Mexicanern, welche auf den Inseln eines Sees im spanischen Nordamerika wohnen, war dieses Getränke nicht weniger gemein; das sich daraus vermuthen läßt, weil der Cacao, welcher der Grund der Chocolade ist, ihnen statt der Münze im Handel, gleich denen bei uns üblichen Metallen, dazu diente, sich alle Nothwendigkeiten dafür zu kaufen. Sie veränderten das Chocoladegetränke ungemein durch Vermischung allerlei gewürzhafter Ingredienzen, die dem Getränke mancherlei Eigenschaften ertheilten. Die Spanier und Italiäner vermischen dieses Cacaogetränke gewöhnlich mit Zimmet,

Vanille und Zucker, gleichwie man es noch wirklich in ganz Europa zubereitet. In Mindanao oder Magindanao, einer der südlichen und philippinischen Inseln, ist das Chocoladegetränke so allgemein, als es bei uns der Kaffe ist. In Manilla trinken die Spanier dieses Getränke zu allen Stunden im Tage, und die Geistlichkeit giebt dort zu, daß der Genuß der Chocolade nicht die Fasten breche. In Mindanao haben sich die Mohamedaner gleichfalls nicht weniger an dieses nahrhafte Getränke gewöhnt, und pflanzen Cacaobäume in ihren Gärten. Wenn das Frauenzimmer Visite giebt, so wird auch den geringsten Sklavinnen, z. B. denen, welche das Betelkästchen tragen, Chocolade gereicht. In dem Betelkästchen ist eigentlich ein Gemisch von einem Blatt einer Pfefferart (Betel), und einer Art Nuß (Pinang), und einer Art Muschelkalk (Tscihnam), alles wie Ciri gekaut, welches den vornehmen Damen nachgetragen, und dazu gebraucht wird, sich die Lippen blutroth zu färben und dick zu verschaffen.

Wir Deutschen verfertigen den Chocoladetrank auf folgende Art. Das Pfund Chocolade ist entweder in 16, 12 oder 8 Tafeln getheilt

Man nimmt dann von 16 zwei, oder von 12 eine oder von 8 Tafeln eine halbe Tafel zu einer Tasse Chocoladetrank, bricht die Tafeln in Stückchen, und schüttet sie in einen Chocoladetopf, in den man vorher die zu so viel Tassen, als man Chocoladetrank verfertigen will, gehörige Menge Wasser oder Milch gegossen hat. Man rechnet gewöhnlich auf eine Tasse Wasser oder Milch die oben besagten Tafeln, oder richtet sich nach der Art, in der man die Chocolade stark oder schwach trinken will. Andere nehmen dagegen den gelben Dotter eines Eies. Sobald das Gemisch zu sieden anfängt, rückt man es ein wenig von dem Feuer, oder rührt die Masse stark über dem Feuer mit dem Quirle um, läßt sie 6 bis 7 Minuten lang allmählig sieden, und quirlt wiederholt. Hatte man diese Behandlung 4 bis 5 oder mehrmalen befolgt, so erhält man die Flüssigkeit beiläufig eine Stunde lang unter dem Punkt des kochenden Wassers, und fährt fort von Zeit zu Zeit zu quirlen, indem diese Arbeit alle Theile desto inniger verbinden, die Chocoladetheilchen dünner und flüssiger machen hilft, und welche Bewegung man nie außer Acht setzen soll. Dieses Getränke wird noch besser, wenn man es den Abend vorher bereitet,

und die ganze Masse, wenn sie mit Wasser zubereitet ist, die Nacht durch auf heißer Asche gut bedeckt und verschlossen hält: weil die Chocolade, so gut sie auch gerieben ist, sich immer noch schwer mit Wasser, noch schwerer aber mit Milch dünn vereinigt, besonders, wenn der nahrhafte Theil des Cacao noch unverletzt darin befindlich ist, der dann natürlich der Verdauung widersteht. Will man dem Chocoladetrank mit dem Quirlen noch mehr Schaum verschaffen, wodurch aber der Trank nicht kräftiger wird, so rührt man gepülverten weißen Zucker unter Eiweiß, läßt diese flüssige Mischung zu einer festern Consistenz eintrocknen, macht dann kleine Kügelchen in der Größe einer Haselnuß daraus, wirft, so bald die Chocolade getrunken werden soll, so viel Kügelchen vorher in den Chocoladetopf, als man Tassen Flüssigkeit hat, quirlt stark, und gießt, so bald die Kügelchen zergangen sind, die Chocolade dergestalt aus, daß man den auf der Oberfläche gebildeten Schaum mit dem Quirlstiele jedesmal heraus bringen hilft. Die Beschreibung des Cacaobaums, aus dessen Früchten wir unsere Chocolade verfertigen, liest man in meiner Kunst, die Liqueure zu verfertigen, S. 192. Um aber

auch eine weitläufigere Beschreibung anderer Arten von Cacaobäumen hier zu liefern, sollen folgende zwei Absätze dienen.

§. 26.

Der Baum, auf dem die Cacao's wachsen, gleicht dem Pomeranzenbaume, nur ist der Cacaobaum etwas größer, und zeigt sich oben an der Spitze eine Art von Krone. Der Baum ist übrigens so schwach und zart, daß er eines andern Baumes, den die Spanier la Madre del Cacao nennen, benöthiget ist. Die Cacaobäume werden in mehrere Arten eingetheilet, wie unten gesagt wird, und sind eine Art Bäume, welche starke Winde, Nachtkälte, und heißen Sonnenschein nicht vertragen können. Daher jene, die aus abgefallenen Früchten aufsprossen, nirgends anders, als in schattigen und warmen Thälern fortkommen; das dann die Ursache ist, warum die Mexicaner oder Neuspanier den schattigen Baum Cacao-quanantli, oder die Mutter des Cacaobaums, allezeit neben demselben pflanzen, damit der Cacaobaum unter dessen Schatten besser fortkommen möge. Auf solche Weise findet man ganze Baumgärten bei einander.

Der Cacaobaum trägt das Jahr zweimal Früchte; einmal im Jänner, und das anderemal mitten im Sommer. Die beste Art wird Quathuitle genannt, welche voller spitziger und stachelichter Blätter ist, die ohne Stengel an den Zanken festsitzen. Diese Art trägt eine große weißgelbe Blüthe. Wenn die Blüthe abfällt, so bleiben lange, zähe und haarichte Fasen zurück, daraus die länglicht-runde Frucht, Cacavenkli wächst. Diese Frucht ist so schwer als eine Melone, und so gelb als Safran; hat einen gemeinen Stengel; ist in die Länge eingekerbt, und faßt einen fetten und zähen Saft in sich, der von einem angenehmen bittern Geschmacke ist, und eine Erfrischung bewirkt. Wenn der Saft bei der Sonne getrocknet wird, so verdirbt er nicht, und wird sehr hoch geachtet, weil die Inwohner schon daraus Chocolade verfertigen, der ausnehmend gut ist. Ehe die Spanier Mexico besuchten, wurde von den Landeseinwohnern kein anders Getränke als das des Chocoladetranks geachtet.

Außer der oben besagten Art von Cacaobäumen trifft man noch drei andere an, nämlich Mecacahuatli, die von besonderer Höhe, großen Blättern, und voller Früchte sind; dann

Xochicacahuatli, die kleiner als die vorigen sind; und endlich Tlalcacahuatli, welche unter allen Arten der Cacaobäume die schlechtesten sind. Die Früchte von diesen vielerlei Bäumen, ohnerachtet sie in der Gestalt unterschieden sind, kommen doch ihrer innerlichen Erzeugung nach mit einander überein. Wenn die Spanier den Chocoladetrank zubereiten, so mischen sie Mays, den die Mexicaner Tlaolli nennen, darunter, der entweder gemahlen, oder wohl gar mit Kalk gekocht wird: desgleichen thun sie auch die rothen Körner, welche in der Frucht des Baums Achiote wachsen, hinzu. Aus diesen Körnern, wenn sie mit warmem Wasser gekocht, und beständig umgerührt worden, wird ein klümpericher Teig gemacht, der als Gesundheitschocolade dienen, eine blutreinigende Kraft geben, und allen Eckel benehmen soll.

§. 27.

Der Cacaobaum zu Quiaquil in Südamerika, der dort in großer Menge anzutreffen, und meistens 18 bis 20 Fuß hoch ist, verdient gleichfalls in diesem Absatze berührt zu werden. Er fängt von der Erde an, sich in 4 bis 5

Stämme

Stämme zu theilen, je nachdem die Wurzel stark ist, aus welcher sie entspringen. Sie sind gemeiniglich zwischen 4 bis 7 Zoll im Durchschnitte; allein ihr erstes Wachsthum geschieht in einer schiefen Richtung, so daß die Zweige insgesammt ausgebreitet und von einander abgesondert sind. Die Länge des Blatts ist zwischen 4 bis 6 Zoll, und dessen Breite von 3 bis 4 Zoll. Es ist sehr weich, sanft, und endigt sich in eine Spitze, wie das Blatt eines Apfelsinenbaumes, nur mit einer Verschiedenheit der Farbe; denn das erstere ist dunkelgrün, und hat nichts von dem Glanze des letztern; der Baum ist auch nicht so voller Blätter als der letztere. Aus dem Stamm sowohl als aus den Zweigen wachsen die Hülsen, welche die Frucht enthalten. Die erste Erscheinung ist eine weiße Blüthe, die nicht groß ist, und deren Pistill die Hülse in ihrem Ursprung enthält. Diese wächst in der Länge 6 bis 7 Zoll, und 4 bis 5 Zoll in die Breite; sie gleicht an Gestalt einer Gurke, und ist der Länge nach gestreift, aber tiefer als die Gurke. Die Farbe der Hülse ist, so lange sie wächst, grün, fast wie die Farbe des Blattes: wenn sie aber zu ihrer Vollkommenheit gelangt, wird sie nach

und nach gelb. Die Schale, die sie bedeckt, ist dünn, weich und durchsichtig

Wenn die Frucht völlig reif ist, so wird sie gesammelt, und wenn man sie in Schnittchen theilt, so ist das Fleisch weiß und saftig mit kleinen Kernen versehen, die sehr ordentlich liegen, und um diese Zeit eben so weich sind, als es das Fleisch der Frucht ist. Die Farbe der Kerne ist weißer als die des Fleisches der Frucht. Die Kerne sind in einem sehr feinen, wohlschmeckenden Häutchen enthalten, und sind voller Saft, der der Milch ähnlich, aber durchsichtig und etwas klebricht ist. Um diese Zeit kann die Frucht, wie die andern Früchte, gegessen werden. Sie ist von einem süß-säuerlichen Geschmack. Die gelbe Farbe der Hülse zeigt an, daß die Frucht fester werde, und daß die Kerne reifen. Diese Farbe nimmt allmählig ab, bis die Kerne völlig reif sind. Wenn die gelbe Farbe der Schale dunkelbraun wird, so ist es ein Zeichen, daß die Zeit der Einsammlung da sey. Die Schale ist nun etwa zwei Striche dick, und ein jeder Kern wird in einer der Abtheilungen, die durch die Queerhäute der Hülsen hervorgebracht werden, eingewickelt gefunden. Nachdem die Früchte eingesammelt worden,

öffnet man sie, nimmt die Kerne heraus, und legt sie auf Häute, die man dazu in Bereitschaft hält. Am gewöhnlichsten aber legen sie die Einwohner auf Vijavablätter, und lassen sie in der Luft trocknen. Dieser Cacaobaum trägt des Jahrs zweimal Früchte, und zwar in eben derselben Menge und Güte. Der Vorrath der Früchte, die in dem ganzen Gebiete von Quiaquil gesammelt werden, erstreckt sich wenigstens auf 50,000 Ladungen, welche das Einkommen der Einwohner äußerst vermehren, und den angewandten Fleiß der Pflanzungen, und Einsammlungen der Bäume und Früchte reichlich vergüten.

§. 28.

Unter andern kühlenden Getränken, welche die Eigenschaft besitzen sollen, den Durst zu löschen, und die Heftigkeit des Kreislaufes des Blutes in dem menschlichen Körper zu mindern, ist ein der gewöhnlichsten Getränke, das von den Persern und uns Deutschen Julep genannt wird, und aus einer Mischung von Himbeersyrup, reinem Wasser oder andern destillirten Wassern, oder aus leichten Absiedungen von einer Unze Syrup aus Himbeersaft und Zucker

gegen sechs Unzen Wasser, oder aus irgend einer beliebigen Abkochung von mehr oder weniger Himbeersyrup besteht.

§. 29.

Das Getränke der Mandelmilch, die aus abgeschälten, zerstoßenen und durchgedrückten Mandeln oder dergl. Früchten, und aus aufgelößtem Zucker oder Syrup und dergl. besteht, ist so allgemein bekannt, daß ich die Zubereitung dieses Getränkes hier anzuführen für unnöthig achte.

§. 30.

Das Getränke der Limonade, welches aus Limonien oder Zitronen, weißem Zucker, und reinem, hellen Wasser zubereitet wird, ist gleichfalls allenthalben bekannt. Will man dem Limonadetrank einen gewürzhaften Geschmack geben, so drückt man den Limonen- oder Zitronensaft nicht nur allein in das Zuckerwasser, sondern man schneidet auch die Hälfte der gelben dünnen Rinde dieser Früchte in sehr dünne Schälchen ab, und läßt sie eine halbe Stunde oder länger in dem Zuckerwasser ausziehen. Andere reiben diese gelbe Rinde mit Zucker ab,

den sie dann unter das Wasser mischen; und wieder Andere werfen die dünnen Schälchen in das Zuckerwasser, setzen das Gefäß über das Feuer, und erhalten die Flüssigkeit unter der Hitze des kochenden Wassers so lange, bis die Tinktur eine schöne Zitronenfarbe erlangt hat; dann gießen sie die Flüssigkeit in ein Gefäß von Steinzeug, pressen, wenn alles verkühlt ist, den Limonien- oder Zitronensaft hinein, seigen alles durch ein feines leinenes Tuch, und heben die Flüssigkeit an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf. Die Zubereitung der Orangeade ist jener der Limonade ähnlich, von der in dem folgenden Absatz mehr gesagt wird.

§. 31.

Man verfertiget zu Hieres, drei Meilen von Toulon, aus dem säuerlichen, süßen und lieblichen Saft der Orangen und Apfelsinen, mit Zucker vermischt, einen überaus angenehmen Trank, der Orangeade heißt, und die Limonade weit übertrifft. Er beschleuniget ungemein die Genesung von dem Skorbut, den die Leute auf langen Seereisen auszustehen haben. Die Mannschaft des Admirals Anson war schon auf die Hälfte durch Krankheit und

Tod vermindert worden, und nicht mehr zureichend, die Schiffe zu regieren, als diese glücklicherweise an dem Eilande Don Fernandez anschifften, auf welchem sie im Ueberflusse Zitronen und Orangen fanden. Als sie sich damit gestärkt hatten, waren sie nach Verlauf weniger Tage wieder bei Kräften, und konnten wie vorher ihre Dienste verrichten. Das Klima dieser Gegend ist den Winter durch sehr gemäßigt. Alles wächst hier im Ueberfluß, unter Begünstigung der schönen Wintertage. Der Frühling tritt früh, und zwar schon mit dem Februar, ein. Man bringt von hier zu der Zeit, wenn anderwärts noch Schnee und Eis liegt, und das Wachsthum der Pflanzen zurückgehalten wird, Hülsenfrüchte, Baumfrüchte und Gemüße nach den entferntesten Städten in Provence zu Markte. Der Reisende sieht mit innigem Entzücken die Felder der umliegenden Gegend mit einer unübersehbaren Menge Zitronen-, Lemonien-, Cedrat-, Granatäpfel-, Pomeranzen-, Quitten- und anderer Fruchtbäume besetzt, aus deren Früchten die köstlichsten Limonaden, Orangeaden, Blüthwasser, Essenzen und Oele zubereitet werden.

Unter den übrigen Orangebäumen ist auch hier der Citrus aurantium, Linn. gepflanzt, welcher nie seine Blätter fallen läßt. Er hat das schönste grüne Laub, und Blüthen von vortrefflichem Duft. Eben so sehr nimmt dieser Baum durch seine goldgelben Früchte, und durch das schöne Schauspiel ein, daß er zu derselben Zeit Blumenknospen, aufgeblühete Blüthen, und reife Früchte zugleich vor Augen stellt. Der Baum ist ursprünglich aus Ostindien zu uns gebracht worden. Er wächst sehr gut in den Gegenden der Wendezirkel, und man hat ihn auch in Amerika angetroffen. Wir Europäer haben ihn den Portugiesen zu danken, die ihn zuerst nach unserm Welttheile verpflanzten; daher er auch in Italien und anderwärts den Namen Arancio di Portogallo, und seine Frucht Portogallo, französisch Orange de Portugal, erhalten hat. Alle Küsten am mittelländischen Meere, Spanien, Sizilien, Italien und die Insel Maltha sind jetzt mit diesem schönen Baume geziert, der da in freier Erde aufwächst. Die vorzüglichste Sorte, welche auf der Insel Maltha bekannt ist, giebt Orangen mit rothem Safte, der noch süßer ist, als der von den Apfelsinen oder

portugiesischen Orangen; welche Verschiedenheit in den Orangeriegärten zu Hieres in Provence und anderwärts gut fortkömmt.

§. 32.

Das Getränke des Erdbeerwassers wird gewöhnlich auf folgende Art zubereitet. Man wählt reife, vor Aufgang der Sonne gesammelte Erdbeeren, pflückt sie von ihren Stielen ab, thut sie in einen Mörsel, zerquescht sie durch Umrührung der Keule, gießt verhältnißmäßig reines, helles Wasser dazu, reibt die Masse gelind und so lange, daß eine Art Brei daraus entsteht, den man in ein unglasurtes Gefäß, und etwas Zitronensaft dazu gießt. Man rührt die Flüssigkeit mit einem hölzernen Löffel gelind um, und läßt das Gemisch zwei Stunden stehen. Man wiegt hierauf beiläufig fünf Unzen Zucker ab, thut ihn in einen Topf von Steinzeug, bedeckt diesen mit Leinwand, gießt dadurch die Flüssigkeit, drückt die Hülsen unter der Presse aus, und seiget, sobald der Zucker geschmolzen ist, die Flüssigkeit durch einen Filtrirsack in ein reines Gefäß, in dem man sie zum Gebrauche aufbewahret. Die Zubereitungen der Johannisbeere-, Kirschen-,

Weintrauben-, Agrest- und dergl. Getränke, sind der Verfertigung des Erdbeerwassers, wo nicht ganz, doch fast ähnlich, die einem hierin nur wenig geübten Künstler zu verfertigen sehr leicht sind.

§. 33.

Von der Zubereitung des Scherbet oder Sorbet, wie ihn die Mohamedaner trinken, habe ich schon in dem ersten Kap. §. 4. gesagt; und die bei uns gewöhnlichen sind entweder Limonien-, Pomeranzen-, Zitronen-, Muskattrauben- oder dergl. Scherbet. Bei der Zubereitung der Limonien-, Pomeranzen- und Zitronenscherbet löst man beiläufig anderthalb Pfund weißen Zucker in einem halben Maaß reinen, hellen Wassers auf, sucht 9 bis 10 der oben besagten Früchte aus, wischt sie mit einem Tuche ab, schneidet sie mitten durch, nimmt eine Hälfte nach der andern zwischen den Daumen und den Zeigefinger, drückt sie mit der andern Hand dergestalt aus, daß die Saftzellen der Frucht zerplatzen, taucht sie in das Zuckerwasser, nimmt sie wieder zwischen beide Hände, und drückt sie nochmals gegenseitig und so stark aus, daß die Zellen der gelben

Schale ihre Oeltheilchen fahren lassen. Man gießt dann die Flüssigkeit durch ein dichtes Haartuch, und hebt sie zum Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

§. 34.

Der Muskattraubenscherbet wird gewöhnlich auf folgende Art verfertiget. Man schüttet zwei bis drei Quentchen im Schatten getrocknete Fliederblüthe in ein halb Maaß reines Wasser, und bereitet, wie beim Thee, einen Aufguß davon; man läßt den Aufguß erkalten, zerquetscht drei Pfund Muskattrauben, gießt die Tinktur der Fliederblüthe dazu, rührt das Gemisch um, gießt es in ein steinernes Gefäß, läßt 22 Unzen weißen Zucker darin schmelzen, drückt den Saft von 6 bis 7 reifen Zitronen dazu, läßt das Gemisch eine Stunde stehen, seiget dann alles durch ein Haartuch, worin die Kerne und Schalen der Beeren zurückbleiben, und hebt die Flüssigkeit an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf. Ist man dieser verschiedenen Zubereitungen der Scherbet nur ein wenig kundig, so sind die übrigen Verfertigungen der Pfirsch-, Aprikosen-, Rosen-, Nelken- und dergl. Scherbet leicht zu erlernen,

die bei uns Europäern die gebräuchlichsten und kühlenden Getränke sind.

§. 35.

In Asien hält man die Scherbet oder Sorbet flüssig, oder in einer Consistenz des Syrups; weil die Hitze der Luft sie zu sehr austrocknen und hart machen würde. In der Türkey ist der Sorbet wie Pulver; der alexandrinische ist eben so, und wird im ganzen Reiche für den besten gehalten. Man verwahrt ihn in Töpfen und Büchsen; wenn man ihn brauchen will, so thut man einen Löffel voll davon in ein Glas Wasser. Er vermischt sich mit dem Wasser von selbst, ohne daß man ihn umzurühren hat, und ist sodann ein herrliches Getränke. Man bereitet ihn auch im ganzen Orient wie Zuckertafeln. Diese Sorbets bestehen gemeiniglich aus Violen-, Granaten-, Zitronensaft oder Weinessig. Die Orientaler haben noch eine Art von Sorbet, welche gemeiner ist. Man vermischt Wasser mit ein wenig Zucker oder Salz, und mit Granaten-, Zitronen- oder Knoblauchssaft. Diese Art von Sorbet nennen sie Truchi, das ist, schärflich. Man trägt den Sorbet bei allen

Mahlzeiten in großen Porzellangefäßen mit hölzernen Löffeln auf. Diese Getränke dienen zur Erweckung des Appetits und zur Löschung des Durstes. Bei Mahlzeiten trinkt man es Löffelweise, außer der Mahlzeit aber aus Gläsern. Das Getränke des Scherbets oder Sorbets ist den Einwohnern in der Krimm in Taurien gleichfalls sehr bekannt, das sie als Erfrischungen, mit Rosenzucker und Wasser vermischt, auf Schiffen zugebracht, mit Lust trinken.

§. 36.

Da die oben besagten warmen und kalten Getränke, als Thee, Kaffe, Chocolade, Limonade, Scherbet und dergleichen gewöhnlich mit Zucker vermischt werden, so mag es vielleicht einem oder dem andern meiner Leser nicht unangenehm seyn, von der Pflanzung, Erzeugung, und Verschiedenheit des Zuckers einige Idee zu erlangen, zu der gegenwärtiger Absatz leiten wird.

Den unter dem Namen Canarienzucker bekannten Zucker erhalten wir von der Insel Canaria in Amerika, welche 13 bis 14 Meilen lang, und fast eben so breit ist, ungefähr 40 Meilen im Umkreise enthält, und im 27. Grade

der Nordbreite liegt. Auf dieser Insel giebt ein gutes Erdreich in 18 Jahren 9 Erndten. Die Pflanzung des Zuckerrohrs und die Zubereitung des Zuckers dieser Insulaner ist folgende. Sie nehmen nämlich ein Rohr, das sie die Pflanze nennen, legen dieses in eine zubereitete Furche, und bedecken es mit der Erde so, daß das Wasser durch eine Schleuse leicht darüber laufen kann. Die Pflanze treibt gleich einer Wurzel unterschiedliche Röhren, welche 2 Jahre lang wachsen, ehe sie geschnitten werden. Die Röhren werden dann dicht bei der Erde weggeschnitten, und die Stengel davon, wenn die Spitzen und das Laub (Coholia) abgenommun sind, in Bündel gebunden, und nach dem Zuckerhause gebracht. In diesem Hause werden sie auf einer Mühle zerquetscht, gemahlen, und der ausgepreßte Saft wird durch eine Rinne in einen hiezu bestimmten großen Kessel geleitet, worin er so lange gekocht wird, bis er die erforderliche Dicke eines starken Syrups erhält. Man gießt dann den besagten Syrup in irdene Gefäße, welche die Form eines Zuckerhutes haben, und in das sogenannte Reinigungshaus gesetzt werden, in dem er rein und weiß zubereitet wird, und das, mit einer gewissen Art Thon,

den man auf die Spitzen der Gefäße legt, bewirkt wird. Aus dem Safte, der in dem Kessel übrig bleibt, wird eine andere Art Zucker verfertiget, welchen die Insulaner Eskumas nennen. Die dritte Art Zucker wird aus dem geläuterten Zucker verfertiget, der aus dem Reinigungsgefäße abträufelt, und Panela genannt wird. Den Auswurf von allen Reinigungen nennen die Insulaner Renniel, wovon sie noch eine Art Zucker verfertigen, die sie Refinado nennen.

Wenn nun die erste Erndte vorüber ist, so werden die Röhren von der Pflanze, oder das Zuckerstroh und das verwelkte Laub über das ganze Feld (Rohrstück) gelegt und angezündet, wovon die Stoppeln der in der Erde liegenden Pflanzröhren verbrennt werden. Auf diese Art verschaffen sie sich durch guten Ackerbau und gute Wässerung, nach Ausgang der 2 Jahre die zweite Erndte, welche sie Zoca, die dritte, tertia Zoca, die vierte, quarta Zoca u. s. w. nennen.

Die Insel St. Domingue, besonders aber die Stadt Kap François zählen mehr als 200 Zuckermühlen, und ihre Anzahl vermehrt sich täglich. Jede dieser Mühlen schafft

jährlich bis 400 Tonnen Zucker. Jede Tonne hält 500 Pfund, wovon das Gewicht der Tonnen abgezogen ist. Wenn man einen genauen Ueberschlag davon macht, so liefert die Ebene von Cap François jährlich für 6 Millionen blos an Zucker. Die Pflanzung ihres Zuckerrohrs geschieht meistens vom Monat August bis zu dem Anfange des Dezembers, auf andern Inseln aber oft vom Dezember bis zu Ende des Märzes. Zu dieser Pflanzung brauchen sie Stücken von dem obersten Theile des Rohrs, die einen Fuß lang sind; besonders aber gebrauchen sie hiezu die, welche viele Knoten haben; die dann dicht neben einander gesetzt, und mit ein wenig Erde bedeckt werden. Achtzehn Monate nachher wird das Rohr abgeschnitten, die jungen Sprossen aber ein Jahr darauf. Alsdann wird es auf die Zuckermühle geführt, welche gewöhnlich aus drei Walzen, die senkrecht auf einem Gestelle von Balken stehen, besteht. Die größte dieser Walzen ist 12, und die beiden kleinen nur 5 Fuß lang. An jeder Walze ist ein eiserner Cylinder, eines Zolles dick, und zween Fuß lang. Oben sind sie an platten Balken, unten aber an vier kleinen Ständern befestiget, davon jeder mit einem

kupfernen Angel und vier hölzernen Keilen versehen ist, welche mit einer eisernen Kolbe fest zugedrückt, oder losgelassen werden. Die Flügel der Mühlen sind 15 Fuß lang, und daran werden zwei Ochsen oder drei Pferde, oder Sclaven, Mohren gespannt. Wenn dann die an den beiden kleinen Walzen befindlichen eisernen Cylinder dicht angedrückt werden, so zermalmen sie das Zuckerrohr. Unter dem Gestelle ist ein großer Trog, worin der ausgepreßte Saft aufgefangen, und mittelst einer hölzernen Rinne in die Zuckersiederei geführt, in den Kessel geleitet, und damit, wie oben, verfahren wird.

In Spanien, das die Pyrenäen von Frankreich scheiden, liefern die Zuckermühlen zu Motril eine Menge Zucker, der aber nicht so fein ist, und an Farbe dem amerikanischen sogenannten Puderzucker gleicht. Das Zukkerrohr wird hier zu Motril in den Mühlen (Ingenios) zuerst zwischen aufrecht stehenden und mit eisernen Zapfen versehenen Walzen zerquetscht: acht Maulthiere spannt man hiezu vor. Hierauf legt man das gequetschte Rohr unter die Pressen: der ausgepreßte Saft läuft in einen Behälter, in den 100 Arroben gehen; aus dem Behälter läuft derselbe in einen

kupfer-

kupfernen Kessel, wo ihm das erste Feuer gegeben, er abgeschäumet, und durch ein Tuch in einen andern Kessel geseiget wird. Dieser filtrirte Saft erhält in einem andern Kessel das zweite, und noch in einem andern das dritte Feuer. Alsdann schlägt man ihn in große irdene Formen, welche unten zugespitzt sind, und eine kleine Oeffnung haben, durch welche der Syrup in einen untergestellten irdenen Topf abtröpfelt. Oben auf jeden Zuckerhut schlägt man, so bald der Syrup in diese Formen gegossen worden, eine in Wasser zerlassene Kreideerde, die man Tierra de Toledo nennt, worein die im Zucker befindliche Feuchtigkeit hinauf zieht. Dreimal giebt man ihm frische Erde, welche jedesmal einen Monat darüber liegen bleibt. Ein alsdann getrockneter und gereinigter Zuckerhut wiegt 2 Arroben, bisweilen weniger, insgemein aber mehr. Im Jahre 1763 hatte man in allen Fabriken 16,000 Hüte Zucker, und im Jahre 1764 hatte man 20,000 Hüte Zucker verfertiget. In dem Königreich Granada braucht man fast keinen andern Zucker als diesen, ob er gleich, wie schon gesagt worden, nicht besonders fein und weiß ist. Der abgelaufene und aufgefangene Syrup wird aufs neue eingekocht, und giebt

hernach einen noch gröbern und schwärzern Zucker, der dann wohlfeiler ist. Das ausgepreßte zurückgebliebene Zuckerrohr wird auf der Erde, in der Sonne und an der Luft getrocknet, alsdann in Haufen aufgethürmt, die man mit Stroh oder Schilf bedeckt, und zur Feuerung aufbehält; es giebt ein heftiges Feuer, das den ersten und dritten Ofen heitzen muß. Zum zweiten Ofen braucht man Holz.

Die Pflanzung des Zuckerrohrs geschieht hier im März, April oder May, nachdem der Acker wohl gereiniget, bearbeitet und gedünget ist. Man legt 6 bis 8 Stück Zuckerröhren, jedes etwa einen Fuß lang, parallel nebeneinander in die Erde; zwei Fuß weiter thut man dasselbige, und so wird in gerader Linie fortgefahren. Zwischen diesen in Reihen gepflanzten Zuckerröhren zieht man Furchen zum Wässern. Die Pflanze schießt aus dem Knoten des eingelegten Rohres auf. Man schneidet die jährigen Pflanzen, besser aber die zweijährigen am Ende des Dezembers, und die Mühlen sind von der Zeit an denganzen Winter bei Tag und Nacht im Gange. Die obern zarten Blätter des Zukkerrohrs dienen zur Fütterung der Maulthiere, wiewohl man sie für erhitzend hält. Zu

Almunnecar, vier Meilen von Motril, wird gleichfalls Zuckerrohr gebaut, es geräth gut, und beschäftiget daselbst zwei Mühlen, deren eine vom Wasser getrieben wird. Bei Adra wird auch Zucker gewonnen, und das Königreich Granada ist die einzige Provinz in Spanien, welche eigenen Zucker hat.

Auf der Insel Jamaika, der größten Insel der größern Antillen in Amerika, ist eins der vornehmsten Erzeugnisse die des Zuk-kers. Auf dieser Insel bringt dieses Gewächse lange Zweige hervor, die man das Zuckerrohr nennt, welches voller Knoten ist, die 2, 3 bis 4 Daumen breit von einander abstehen. Die Höhe eines solchen Rohres ist beiläufig 6 Fuß. Die Blätter und Zweige, welche sich oberwärts des Rohres befinden, nicht mit gerechnet, sind 2 Fuß hoch. Die Dicke des Rohres ist ohngefähr die eines Daumens. Wenn das Rohr reif ist, fällt es in eine gelbe Farbe, und ist mit einem Häutchen oder mit einer Rinde umgeben, die nicht hart ist. Inwendig ist eine weiße schwam-michte Materie, davon man eine große Menge ohne Schaden aussaugen kann. Wenn das Gewächse reif ist, so ist der Saft dieser Materie von unvergleichlichem nahrhaften und gesundem

Geschmack, aus dem eigentlich die Insulaner den Zucker, Rum und Syrup verfertigen. In Kentuke, einer neu angelegten Kolonie ohnweit Virginien in Amerika, wächst das Zuckerrohr gleichfalls in Ueberfluß; und auf den Kolonien zu St. Croix in Westindien wächst der Zucker in eben so großer Menge, welche in mancher Erndte 13, 15, 24 bis 60,000 Fässer Zucker beträgt, wobei man das Faß Zucker zu 1000 Pfund rechnen kann. Das Zuckerrohr auf der Insel Batavia ist von der schönsten und größten Art, wächst fast ohne alle Pflege in erstaunlicher Menge, und ist am Zucker weit ergiebiger als das westindische. Das Pfund des weißen Zuckers gilt beiläufig in Batavia 21 Pfennige.

Da die Insel Batavia ein sehr hitziges Klima hat, so gedeihet hier nicht nur der Zucker vollkommen, sondern alle übrigen Produkte geben ihren Nutzen reichlich, die eines so warmen Erdreichs benöthiget sind. Die Hitze in der Stadt Batavia ist so stark, daß während dem Schlafen einem das Hemde schon eine Bürde ist. Zu gewissen Zeiten ist die Luft so ungesund, daß die Sterblichkeit die ganze Volksmenge bedroht! Man steht hier mit der

Morgendämmerung um 5 Uhr schon auf den Beinen. Man zieht sich an, trinkt Kaffe, und raucht eine Pfeife Tobak; dann geht man aus, und um 9 Uhr des Morgens sieht man schon keinen Menschen mehr auf den Straßen, wegen der überaus großen Hitze. Um 12 Uhr ißt man zu Mittage, und man verweilt sich dabei nie über eine Stunde. Nach der Mahlzeit raucht man wieder eine Pfeife, trinkt darauf ein Paar Gläser Bier oder Wein, schläft darauf bis 4 oder 5 Uhr, während welcher Schlafzeit die größte Stille in den Straßen so herrscht, daß die Stadt wie ausgestorben scheint. Von 5 bis 6 Uhr trinkt man Thee, und geht an seine Geschäfte; dann geht man um 9 Uhr zur Abendtafel, worauf wieder eine Pfeife Tobak geraucht, dann zu Bette gegangen wird. Die Stadt ist wohl gebaut und gut befestigt, deren Bevölkerung beständig durch die vielen Menschen erneuert wird, die aus allen Nationen hieher strömen, in der Hoffnung, bald reich zurückkehren zu können. Man kann nicht nur hier, sondern überhaupt in Ostindien, auf zwei Wegen sein Glück suchen; entweder durch sehr einträgliche Aemter, oder durch den Handel. Von 1000 Glückskandidaten, die dahin kommen,

gelingt es kaum 50 Europa wieder zu sehen, und von diesen 50 kann man höchstes 5 rechnen, die reich zurückkehren! — Nach dem Wahne von Tausenden sollte man glauben, daß hier in den Gebirgen das Gold in Haufen und schon ganz ausgeprägt gefunden würde, und daß man nur an den Ufern der Flüsse spazieren gehen dürfe, um Diamanten und Perlen anzutreffen. Ostindien ist nicht mehr das, was es in jener Zeit war, da die ersten Abentheurer hier ihre Schätze holten! —

In der mittäglichen Gegend des Landes Kamtschatka, oder der Halbinsel Jecco, nach der chinesischen Sprache, findet man ein Gewächs von einer Ellen hoch, und eines Fingers dick, welches die Einwohner Abahatka nennen. Wenn diese Insulaner dieses Gewächse reinigen, abschälen und an der Sonne trocknen, wird es schneeweiß, läßt sich hernach stoßen und zerreiben, und schmeckt wie körnichter oder geriebener Zucker. Die Erzeugung des Zuckers aus Rüben, Runkelrüben, in Deutschland, ist schon so bekannt, daß sie keiner weitläuftigern Beschreibung bedarf. Von der Erzeugung des Zuckers liest man mehr in meiner Kunst, die Liqueure zu verfertigen, S. 47. §. 2.

Viertes Kapitel.

Von den gegohrnen und geistigen Getränken aus Malz, Früchten, Kräutern, Honig, Obst, Saft und dergleichen.

§. 1.

Eins der in Rußland gewöhnlichsten und allgemeinsten gegohrnen und geistigen Getränke ist der Medh oder Miödh, das aus Honig, gekocht und ungekocht, zubereitet wird. Der gekochte und gegohrne Medh wird unter die starken, geistigen Getränke, der ungekochte und ungegohrne Medh aber nur zur Löschung des Durstes gebraucht und gerechnet. Das Frauenzimmer bedient sich meistens des ungekochten Medhes. Den gewürzhaften Geruch und Geschmack geben ihm die Russen durch Beimischung des Corianders, der Nägelein, Zimmt, oder dergleichen wohlriechenden Gewürzen.

§. 2.

Der sogenannte Quas, welcher in Rußland als ein kühlendes Getränke, besonders für den Sommer, bekannt ist, wird aus Rocken-

mehl, Malz, und ein wenig Sauerteig, ohne Hopfen, verfertiget, und anstatt eines dünnen Bieres getrunken. Man bereitet ihn gleichfalls mit noch verschiedenen andern Ingredienzen, die man bei der Gährung zumischt. Um dieses Getränke recht kühl für den Sommer zu erhalten, legen die Verkäufer Stücke gefrornen Eises in die Gefäße, aus denen sie es auf den Straßen den Vorübergehenden verkaufen, die sich mit diesem angenehmen und kühlen Tranke mit vieler Ergötzung laben.

§. 3.

Eins der angenehmsten Getränke der Kosaken, Kosaki, welche an dem Fluß Terek in der russisch-kaukasischen Landenge wohnen, ist die sogenannte Terek'sche Braga. Um diesen Trank zu verfertigen, weichen die Kosaken Hirse, oder in Ermangelung dessen Hafer in warmes Wasser. Wenn die Frucht wie Malz ausgewachsen ist, wird sie gequetscht, gekocht, und kochend auf Roggen- oder Gerstenmalz geschüttet. Vom Malze wird der Brei oder die so zubereitete Würze wieder milchwarm; und dann setzen die Kosaken Hefen zu, lassen die Flüssigkeit gähren, und zapfen das nun fertige

Getränke von den Träbern und Hefen ab. Einige bereiten dieses Getränke auch aus Hafer, Mehl und Hopfen, das ein bierartiges Getränke giebt. Die Braga blos von Hafer ist bei diesen Völkern weniger geschätzt, als die aus Hirse. Sie ist gleichwohl von guter Farbe, aber trüb und schleimigt, von widerwärtigem Geruche und Geschmacke, und berauscht ungemein. Weil ein Rausch von Branntwein 6 bis 10 Kopecken, einer von Braga aber nur 2 bis 4 Kopecken kostet, die Braga auch zugleich noch nährt, den Hunger stillt; so ist dieses Getränke der Braga bei den gemeinen Trinkern in großem Credit. Die durch dieses Getränke Berauschten sehen, während dem Rausche, aufgedunsen, und nach dem Rausche krank aus.

§. 4.

Die Kalmucken, welche in der russisch-asiatischen Tartarei, an der Ostseite des kaspischen Meeres wohnen, verfertigen aus Roggen- und Gerstenmalz ein Bier, das sie Scara nennen, weil es braun ist. Ihr besonders angenehmes Getränke ist Branntwein, den sie aus Pferdemilch und Kuhmilch zubereiten,

und von dem in dem sechsten Kap. gesagt wird.

§. 5.

Die nämlichen Tartarn, welche an der Ostseite des kaspischen Meeres wohnen, und sich größtentheils mit der Viehzucht beschäftigen und ernähren, bereiten ein gegohrnes und geistiges Getränke aus Pferdemilch, das sehr berauscht. Unter allen Geschenken, die man ihnen reicht, ist ihnen das angenehmste, wenn man ihnen einen guten Wein giebt, an dem es in der Tartarei fehlt.

§. 6.

Die Wotjaken, oder Ur-mürt, Bewohner der russischen Tartarei, verfertigen sich ein gegohrnes Getränke, das aus Malz und Honig besteht, und dem russischen Quas ähnlich ist, aber von nicht so feinem und angenehmem Geschmacke, ohnerachtet sie an den oben besagten beiden Ingredienzen zu diesem Getränke gar nichts sparen.

§. 7.

Die Kamtschadalen, auf der Halbinsel Jecco, halten sich beim Hunger und Durst an

ihre schwarzen Rinden von Birken und Weiden. Um ihren Durst angenehm zu stillen, bereiten sie mit der schwarzen Rinde der Weiden und mit dem Birkensaft, den sie durch das Anbohren in den Stamm, mittelst eines Auffanggefäßes erlangen, eine Gährung, durch welche sie sich ein Getränke verfertigen, das ihr lieblichstes unter allen Getränken ist, und an Geschmack dem Himbeersaft gleichen soll. In diesem Lande wachsen häufig Wachholder-, rothe und schwarze Heidel-, Johannes- und Scharbocksbeeren, welche letztere besonders häufig wachsen, und von den Bewohnern fleißig gesammelt werden, um daraus ihr sonst gewöhnliches Tischgetränke zu verfertigen. Aus noch andern verschiedenen Kräutern und Früchten verfertigen sie gleichfalls starke und berauschende Getränke, denen sie sehr ergeben seyn sollen, unter welche die sogenannte Raka gezählt wird; s. sechstes Kap. Hatten sie einen Wallfisch gefangen, und erlegt, das einen beträchtlichen Nahrungszweig dieser Einwohner ausmacht, so säubern sie, nach einem guten Schluck der Raka, die Gedärme von allem Unrath, blasen sie auf, und füllen sie mit Thran, der während des Schneidens abrinnt; zugleich

füllen sie die Därme mit dem inwendigen flüssigen Fette, dessen sie sich des Winters, gleichwie des Baumöls, bedienen.

§. 8.

In der asiatischen Tartarei verfertigen die Japaneser ein starkes Getränke, das die Inwohner Sacki nennen, und aus Reis zubereiten. Dieses Getränke ist eine Art von Bier, das ziemlich klar ist, und dem Weine gleicht, aber von einem eigenen und sonderbaren Geschmack ist, den man nicht für angenehm hält. Wenn dieses Getränke noch frisch ist, so ist es mehr weiß als gelb; nachdem aber dieses Getränke in hölzernen Gefäßen gelegen hat, so nimmt es eine braune Farbe an. Es wird in allen Wirthshäusern verkauft, so wie der Wein auf allen Kellern in Europa. Es macht das Vergnügen bei Gastmählern und Erholungsstunden aus, und wird von den Reichen bei der Mahlzeit selbst wie Wein gebraucht. Der Japaneser trinkt es niemals kalt, sondern es wird in gewöhnlichen Theekesseln warm gemacht, in flache Theeschälchen von lakirtem Holze gegossen, und warm getrunken, wovon man bald erhitzt und berauscht

wird; der ganze Rausch aber verschwindet wieder in einigen Minuten, hinterläßt aber auch zugleich starke Kopfschmerzen. Dieses Sacki: oder Reisbier wird nach Batavia als eine Handelswaare geführt, und dort in Weingläsern vor der Mahlzeit getrunken, um den Appetit zu reitzen, wobei das weiße Sackibier, weil es nicht so herb schmeckt, dem andern vorgezogen wird. Wenn die Japaneser essen, so werden die Gerichte durch einen Bedienten aufgetragen, der niederknieend die Speisen niedersetzt, und nach der Mahlzeit eben so wegnimmt Wenn mehrere miteinander speisen, so machen sie alle mit einer Verbeugung ein Kompliment, ehe sie speisen. Die Frauenzimmer speisen nicht zusammen mit den Mannspersonen, sondern allein. Zwischen jedem Gerichte trinken sie warmes Sacki, welches aus einem Theekessel auf flache Theeschälchen von lakirtem Holze, wie oben, geschenkt wird. Ueberhaupt sind Thee und Sackibier die Getränke der Japaneser. Weine und destillirte Getränke haben sie selten, und kosten sie kaum, wenn sie ihnen von den Europäern angeboten werden. Den Geschmack des Kaffe kennen kaum inige Dollmetscher, und der Brannntwein wird

bei ihnen nie eine nothwendige Waare. Sie haben sich bisher auf ihrem vom großen Weltmeere umflossenen Inselstaat, der Halbinsel Korea gegen Osten über, von den zu ihnen gekommenen Europäern noch nicht anstecken lassen; lieber wollen sie ihre alte Lebensart in ihrer Reinheit behalten, als von Andern etwas annehmen, wenn es auch nützlich und bequem wäre, damit sie nicht unvermerkt einen Gebrauch mit einführen mögen, der ihnen mit der Zeit unnützlich oder schädlich werden könne. Von ihrem kostbaren Gewächse des Thees ist schon in dem dritten Kapitel §. 21. gesagt worden.

§. 9.

Ohnerachtet der Thee, wie schon gesagt worden, das gewöhnlichste Getränke der Chineser ist, so trinken sie doch auch eine Art von Wein, den sie aus einer besondern Gattung von Reis zubereiten, die von jener unterschieden ist, deren sie sich zur täglichen Nahrung bedienen. Die Zubereitung dieses Weines ist folgende. Sie weichen den Reis in Wasser ein, vermischen die Masse mit noch einigen andern gewürzhaften Ingredienzen, und lassen sie 20 bis 30 Tage

ruhig stehen. Nach dieser Zeit kochen sie alles zusammen; so bald die Masse durch das Kochen aufgelößt worden ist, fångt sie an zu gåhren, und wird mit einem ausdůnstenden Schaume bedeckt, der beinahe wie der Schaum unsers Mostes ist. Unter diesem Schaume steht ein klarer Reiswein, der aber noch mehr abgeklårt, und auf irdene stark gefirnste Gefåße gezogen wird. Aus dem Bodensatze dieses Reisweines verfertigen die Chineser einen Branntwein, der viel stårker als der europåische Branntwein ist.

§. 10.

Nebst dem oben besagten Getrånke des Reisweines verfertigen die Chineser noch ein Getrånke, das sehr kůhlend und erfrischend ist, welches sie aus Indianischem Weizenmehl oder aus Hirsekorn zubereiten, und wie Bier brauen. Sie vermischen es mit Zucker, und nennen es Tchao=mien.

§. 11.

Um dem Leser einige Idee von dem Reis zu ertheilen, aus dem die Chineser ihren Reiswein zubereiten, soll gegenwårtiger Absatz hiezu behůlflich seyn.

Der Reis ist den Morgenländern das, was uns Europäern das Korn ist. Die Tunkineser säen ihn, nachdem sie ihn vorher zu Hause in Kübeln haben keimen lassen (gleichwie wir Deutschen unser Weizen- oder Gerstenkorn zur Verfertigung der Biere in Malzkammern keimen lassen), in vorher wohl gewässertes Erdreich recht dick, und schlagen den Boden ganz eben und platt. Sobald der Boden trocken ist, geht der Reis schon auf, und in 4 bis 5 Wochen kann er schon verpflanzet werden, welches eine Arbeit der Weiber ist; dabei Verwandte und Nachbarn sich einander wechselseitig helfen. In einer Zeit von 3 Monaten, von der Verpflanzung angerechnet, reift der Reis und wird geerndtet. Im flachen Lande, in dem man gut wässern kann, erndtet man zweimal des Jahres. Das Feld wird in leichten Furchen gepflügt, in deren Zwischenräume man das Wasser laufen läßt, und in der erforderlichen Höhe erhält. Man gebraucht hiezu die Büffel oder Ochsen. Man lenkt sie vermöge eines durch die Nase gezogenen Seiles. Die Pflüge sind sehr leicht, und so, daß jedes dieser Thiere einen leicht ziehen kann.

Die Chineser bedienen sich der Eimer, wenn sie den Reis beständig unter Wasser erhalten wollen. Diese Eimer ziehen sie über eine aufwärts gerichtete Stange, auf der eine Queerstange ruhet, mit einem Tau. Räder oder Kolben haben sie nicht. Sie nehmen oft auch einen Eimer an einem Strick, dessen beide Enden zwei Menschen anfassen, und mit dem sie das Wasser aus dem Flusse heraus holen und auf das Feld ergießen. Wenn der Reis grün und ziemlich hoch ist, so wird er verpflanzet. Zur Zeit der Erndte scheinen die Felder trocken zu werden, und dieß ist der Reife wegen nothwendig. Der eingeerndtete und aufgezogene Reis wird in Garben gebunden und in große Haufen gelegt, wie fast bei uns die Kornhaufen sind. Das Dreschen geschieht mit Dreschflegeln, die wie die unsrigen, außer etwas länger und dünner sind. Zum Reinigen und zum Körnern der Reisgrütze dienen zwei Maschinen, die beide ungemein einfach sind. Bei der ersten drehen zwei Menschen eine Welle vertikal in einem Korbe herum; bei der andern tritt einer mit den Füßen eine Wippe, an der vorne eine zugespitzte Stampfe befestiget ist, indem er sich auf ein Joch lehnt. Der zugespitzte

Pfal oder die Stampfe fällt in einem runden Behältnisse auf und nieder, und malmet. Ueberall, wo die Arbeit in den Häusern geschieht, sitzen die Weiber mit ihren Kindern bei den Arbeitern, und helfen ihnen. Die Chineser machen nebst der Reißerndte auch noch eine Gerstenerndte, indem sie auf die Erhöhung der Furchen zwischen den Reis Gersten säen.

§. 12.

Die Fischerinsulaner, welche zwischen dem festen Lande von China und der Insel Formosa wohnen, verfertigen ein angenehmes starkes Getränk, das sie Hoc-Shu nennen, und aus Weitzen zubereiten, welches mit der berühmten Mumme viel Aehnlichkeit hat. Die Insulaner, welche zwischen den Inseln Formosa und Luconia wohnen, und unter dem Namen der fünf Inselbewohner bekannt sind, verfertigen gleichfalls ein Getränke, das dem Geschmacke und der Farbe nach viel ähnliches mit dem englischen Biere hat. Sie bereiten es auf folgende Art: Sie lassen Kuchen von Zucker nnd Brombeeren untereinander kochen. Wenn die Masse kalt ist, so gießen sie dieselbe in Krüge, und lassen sie

5 bis 6 Tage gähren; nach welcher Gährung es ein starkes Getränke wird, das sie Bas-hee nennen.

§. 13.

Das gewöhnliche Getränke der Insulaner in Korea, einer großen Halbinsel, nördlich von China, die ein hohes, mit Eis bedecktes Gebirge von der Mongoley absondert, und eine zinsbare Insel des Kaisers von China ist, wird aus Reis zubereitet, und nach einer bewirkten Gährung zu einem angenehmen Tranke verfertiget. Ihre Speise besteht gleichfalls aus Reis. Der Handel, welchen sie mit andern Völkern treiben, schränkt sich blos auf China, Japan und Siam ein, wohin sie unter andern Produkten, als Seide, Baumwolle und Hanf, die bekannte und berühmte Pflanze Gin-seng zum Verkaufe bringen. Diese Pflanze soll sehr stärken, und wird von Theophrast die Scytica genannt.

§. 14.

Die Einwohner der Insel Madera, westlich von Marocco, und eine der nordafrikanischen Inseln, verfertigen ein Getränke, das

sie Lurike nennen, und aus Weinträbern und Wasser bereiten. Durch die Gährung verschaffen sie diesem Getränke einen angenehm säuerlichen und scharfen Geschmack.

§. 15.

Die Palmbäume, welche Oel und Saft hervorbringen, werden zu Sogno in Afrika unter allen übrigen auf den Feldern häufig wachsenden Palmbäumen am meisten geachtet. Wenn die Eingebohrnen einen dieser Palmbäume in der Blüthe sehen, so machen sie mit einem Messer Einschnitte in den Baum, und hängen Flaschen daran, die bald mit einem weißen Saft angefüllt werden, der sich selbst in 24 Stunden durch die Gährung reiniget. Hierauf wird er abgezogen, und als ein starkes Weingetränk zum Gebrauche verwahret. Dieses weinartige Getränke ist sehr berauschend, kann sich aber nicht über 3 Tage halten, und am vierten Tage stinkt es schon abscheulich. Sie haben noch eine andere Art eines weinartigen Getränkes, das sie Embatta nennen, und von einer nicht so berauschenden Beschaffenheit als das vorige ist. Dieses Getränke wird aus der Matone gezogen, welche auch eine

Gattung von Palmbaum ist, und nur zur Wasserseite wächst.

§. 16.

Die Hottentotten, welche fast ganz nackend gehen, und in beweglichen Hütten auf der südlichen Spitze von Afrika, als wilde Buschmänner in Höhlen und Wäldern wohnen, ihre Freiheit gegen die Angriffe der Europäer noch immer zu behaupten suchen, haben kein anders Getränke, als die Milch von ihren Heerden. Nebst diesem Getränke verfertigen sie sich aber auch noch einen Lustwein, den sie aus einer Wurzel, welche sie im November und Dezember sammeln, durch einen Aufguß von Wasser zubereiten und gähren lassen. Zu dieser Bereitung mischen sie Honig, der gleichfalls in diesen Monaten von ihnen in Wäldern und Feldern aufgesucht und gesammelt wird. Mit diesem Getränke berauschen sie sich; und so lange dasselbe dauert, sind sie zu allen Verrichtungen von der Welt schlechterdings unfähig. Wenn sie kaum anfangen, von der Betäubung wieder zu sich zu kommen, so trinken sie schon wieder aufs neue davon. Wenn dann der Vorrath vollends ausgetrunken ist, so sind

sie lange davon sehr krank. Die Diät, welche sie alsdann wider ihren Willen halten müssen, bringt sie wieder zurechte. Die Hottentotten sind übrigens von mittler Statur, mehr kürzer als länger, ramasirt und untersetzt, mit einem langen unproportionirten Leibe, kurzen dicken Beinen, und breiten plumpen Füßen versehen. Ihr Haupt ist mehr rund als oval, mit einem starken Hinterkopfe und kurzer, weit vorstehender Vorderstirne, unter der ein Paar düstere, mehr schläfrige und kohlschwarze Augen liegen, begabet. Ihre Nase ist unförmlich, und das, was man eine Hundsnase nennt. Sie haben aufgeworfene Lippen und überaus große Pausebacken. Ihre Gesichtsfarbe ist weder weiß noch ganz schwarz; sie macht vielmehr zwischen beiden Farben eine dunkele und von der Sonne verbrannte Vermischung aus, die sie durch Reiben und Salben mit Fett zu vervollkommnen suchen. Ihr Ansehen ist äußerst simpel; ihre Mienen und Züge sind dumm und einfältig: überhaupt ist ihr ganzer Anstand so plump und ungeschickt, wie ihre meisten Handlungen und äußeres Betragen die größte Faulheit, Unthätigkeit, und alles was ins Plumpe und Abgeschmackte fällt, verrathen. Wir sagen daher

oft nicht mit Unrecht: Er ist ein Kerl, wie ein Hottentott! —

§. 17.

Auf der Sierraleonaküste, an der Westküste von Afrika, wächst ein Palmbaum, der für die Inwohner ein sehr wohlthätiges Gewächs ist, und von dem sie ein erquickendes Getränke verfertigen. Zu der Verschaffung dieses Getränkes wird bei ihnen eine besondere Gewandtheit und Geschicklichkeit erfordert. Da der Stamm zu rauh ist, als daß man mit Händen und Knien leicht hinauf klettern könnte, so gebrauchen die Eingebohrnen einen Reif, von elliptischer Form, der von Bambusrohr gemacht, und an einer Seite offen ist. Mit diesem Reif gelangen sie mit den Füßen von Stufe zu Stufe bis zu einer Höhe von 50 bis 60 Fuß hoch. In einem kleinen Sack, der am Halse oder Arme hängt, haben sie einen Bohrer und einen Kürbis, um den Saft zu erlangen und aufzufangen. Gleich unter der Krone des Baumes wird ein Loch gebohrt, wohinein sie ein Blatt stecken, das wie eine Röhre zusammengerollt ist, und dessen anderes Ende in den Kürbis reicht, der einige Quarte hält, und in

einer Nacht angefüllt ist. Während der Nacht und am Morgen, wo es kühl ist, läuft der Saft häufiger, als während der Wärme des Tages. Ist das Abzapfen des Saftes vorüber, so verschmieren sie sorgfältig das Loch, damit keine Insecten ihre Eier hinein legen können, deren Larven den Baum verderben. Wenn der Saft frisch ist, so ist er süß, sieht fast wie Molken aus, und gleicht ihr auch am Geschmacke. In diesem Zustande ist der Saft noch nicht berauschend; hatte er aber 24 Stunden gestanden, so geht er in eine weinartige Gährung über, und berauscht außerordentlich. Um die berauschende Eigenschaft dieses Palmweines zu verstärken, thun sie etwas Rinde von einer Art Pflaumenbaum hinein, und um die Gährung zu beschleunigen, brauchen sie Hefen von altem Palmwein. Wenn man ihn häufig trinkt, so soll er Kopfschmerzen erregen: allein dieses mag nur bei denen der Fall seyn, die ihn nicht gewohnt sind, und denen dieser Trank fremd ist. Die Nahrung der Negern in Sierraleona ist sehr einfach, und besteht blos aus Reis in Palmöl gesotten: bisweilen haben sie aber auch ein wenig gekochtes oder geröstetes Fleisch. Der allgemeine Trank der Neger ist

Wasser. Die Völker aber, welche keine Mohamedaner sind, trinken Palmwein, und eine Art Bier von indischem Korn.

§ 18.

Die Indianer, Inwohner des Küstenlandes am äthiopischen Meere, oder die sogenannten gelbbraunen Hindus, und die Insulaner auf den antillischen Inseln verfertigen einen Trank, den die Indianer Chica, die Insulaner der Antillen Ouicou, und die Brasilianer Caouin nennen, und aus Mays oder aus der Cassava — Maniocwurzel zubereiten. Um dieser Wurzel den schädlichen Saft zu benehmen, schaben die Weiber der Wilden die Wurzeln, und schneiden sie scheibenweise, werfen sie in ein irdenes Gefäß, und kochen sie darin so lange, bis sie vollkommen weich sind. Alsdann nehmen die Weiber, denen dieses Geschäft eigentlich zukömmt, die erweichten Wurzeln, kauen und wälzen dieselben in dem Munde herum, ohne doch dabei etwas zu verschlucken, und werfen sie in andere irdene Gefäße, darin sie die gekauten Wurzeln kochen, und die Masse mit einer Keule so lange umrühren, bis alles vollkommen gekocht ist. Dann nehmen sie die Masse

vom Feuer, und schütten sie wieder in andere irdene Gefäße, die etwas länger als die oben besagten und mit einem engen Halse versehen sind, und beiläufig 60 bis 80 Maaße enthalten. Wenn die Masse in diese Gefäße gegossen ist, so lassen sie dieselbe einige Zeit offen gähren. Nach der Gährung lassen sie die Masse so lange zugedeckt, bis sie dieselbe als Trank gebrauchen wollen, den sie durch ein Sieb laufen lassen, und der dann honigsüß und sehr angenehm schmecken soll. Man sagt, daß die Weiber der Wilden den Mays oder das türkische Korn zur Verfertigung eines ähnlichen Getränkes gleichfalls vorher wie die Maniocwurzel kauen, von welcher der folgende Absatz die Beschreibung liefert.

§. 19.

Die Manioc- oder Mandiocwurzel oder Yuca, Cassava, hängt an einem Gewächs, einer Art von Staude, dessen Holz zart und geschlungen ist. Ihre Blätter sind schmal, eingekerbt und etwas länglicht, als wie bei dem Hanf, die nicht zu einerlei Zeit hervorkommen. Denn, wie die Pflanze wächst, so fallen die untersten Blätter ab, und die obersten treten

dagegen so heraus, daß der Strauch beständig grün ist. Bei dem Abfall jedes Blatts bildet sich eine Knospe in der Größe einer Bohne. Ihre Wurzeln gleichen den rothen Rüben, wachsen groß und klein, je nachdem das Erdreich oder die darauf verwendete Sorgfalt beschaffen ist. Wenn sie recht reif werden sollen, müssen sie ein ganzes Jahr Zeit haben, in welcher sie ihren Saft in so großem Ueberfluß vermehren, daß sie nach Ablauf dieser Zeit ihre Festigkeit verlieren und sehr wässerich werden. Man hat mehrere Arten derselben, z. B. die violetblaue, die grüne, die weißliche, die graue, und die goldfarbige, die sich alle durch die Verschiedenheit ihrer Blätter und Rinden unterscheiden. Eine dieser Arten ist ihrer Schädlichkeit wegen besonders merkwürdig, indem der vierte Theil eines mit ihrem Safte angefüllten gemeinen Trinkglases einen Menschen in einer Viertelstunde tödten kann, wenn nicht ein schleuniges Hülfsmittel zur Hand genommen wird. Man sagt, daß die Indianer die Manioc oder Yuca gebrauchen, wenn sie sich mittelst dieses Saftes freiwillig ums Leben bringen wollen. Eben dieses erzählt man zu dem Anfange der spanischen Eroberung, als

diese sonst freien Völker und dann unglückselige Sclaven das Joch der spanischen Knechtschaft nicht weiter ertragen konnten. Sie luden sich nämlich unter einander ein, in Gesellschaft zu sterben, und man soll ganze Haufen von 50 bis 60 Personen gesehen haben, die ihr Leben durch den Genuß des Saftes der Manioc oder Yucá endigten.

§. 20.

Eine andere nicht sehr gewöhnliche und gemeine Art des Getränkes, Maby verfertigen die Wilden in Amerika aus bloßen Patates, die in einer Pfanne gekocht werden. Die Weiber der Wilden kauen gleichfalls die gekochten Pateteswurzeln, und spucken sie in Cui, welches ein aus einem halben Kürbis verfertigtes Gefäß ist. Wenn die Masse darin geronnen ist, so wird eine Art von Sauerteige in der Größe eines Eies dazu gemischt und mit ein Maaß Wasser übergossen, welche Masse sie darin zergehen lassen; woraus augenblicklich ein starkes Getränke entsteht, das man als vortrefflichen weißen, rothen, oder andern Wein, je nachdem die Farbe der Patate ist, ausgeben kann. Diese Art von Teige machen sie jedoch nur im

Nothfall, wenn nämlich ein Trank in der Geschwindigkeit verfertiget werden soll. Denn die gewöhnliche Verfertigung des Maby besteht darin, daß man auf die Patates Wasser gießt, und gleich dem russischen Medh kochen läßt.

Die Patate ist eine zwiefelartige Pflanze mit niederhangenden Zweigen, und trägt weiche Blätter von sehr dunkler Farbe, welche von dem bekannten Spinat wenig unterschieden sind. Es giebt mancherlei Arten, die nach der Farbe ihrer Wurzeln unterschieden werden. Man trifft grüne, weiße, rothe, orangenfarbige und marmorirte an. Gekocht haben sie fast den Geschmack wie Kastanien. Damit sie noch schmackhafter werden, so vermischen die Europäer die gekochten Patates mit Zitronensaft, Pfeffer und Baumöl.

§. 21.

Noch ein anderes Getränke verfertigen die Wilden in Amerika, aus den Patates und Cassava vermischt. Sie reiben nämlich die Cassava (Maniocwurzel) mit einem großen Stein so lange, bis der Saft vollkommen ausgezogen, und die Cassava oder Maniocwurzel zu einem feinen, trockenen klümperichten weißen

Mehle gerieben ist. Daraus verfertigen sie einen Teig, den sie in einem irdenen Gefäße von der Gestalt eines Tiegels über dem Feuer backen, und den sie dann ihr Cassavabrod nennen. Diese Cassava brechen die Wildinnen, und thun sie aufs neue in Gefäße. Sobald sie hierin heiß geworden, werfen sie in Stückchen geschnittene rohe Patates hinein, übergießen die Masse mit Wasser, lassen sie zergehen, und bereiten auf diese Art einen ihnen sehr angenehmen Trank, der dem Wein ähnlich ist. Aus Ananas, Bananen und andern dergleichen Arten von Früchten verfertigen sie gleichfalls weinartige Getränke.

§. 22.

Die Negers in Amerika verfertigen einen weinartigen Trank aus Palm- und Rohrbäumen, den man sehr angenehm und stark zu seyn ausgiebt. Die Bequemlichkeit dieser Getränke besteht darin, daß sie leicht gähren, und gleich fertig sind, und bald getrunken werden müssen, weil sie sich nicht lange halten, und bald sauer werden, s. §. 15. dieses Kap. Der Saft und Syrup, welchen sie aus diesen Bäumen ziehen, wird auf folgende Art erlangt. Im

Monat März oder zu der Zeit, in welcher der Saft in die Bäume tritt, machen die Wildinnen queer in den Stamm mit einem Beile Oeffnungen, woraus der Saft in Ueberfluß herausläuft; diesen sammeln sie in baumrindene Gefäße, sieden darnach den Saft über dem Feuer, welches das Wässerichte verscheucht, und das übrige als einen Syrup so verdicket, als nämlich die Hitze beschaffen ist, die hiezu gegeben wird. Gebrauchen sie den Saft zur Verfertigung des Getränkes, so sieden sie ihn nicht; nur im Gegentheile sieden sie ihn, wenn sie ihn als Syrup zu verschiedenen Vortheilen gebrauchen wollen. Dieser Syrup soll wirklich eine vortreffliche Brustarzenei seyn.

§. 23.

Die Einwohner von Brasilien verfertigen ein berauschendes Getränke, das sie Chica nennen, und an Farbe und Geschmack saurer Milch gleicht; sie bereiten diesen Trank aus Mays zu, der erst zu blühen anfängt, welche Kolben die alten Weiber zu einem Brei verarbeiten müssen, der so dünne wie Wassergrütze ist, und zu dem sie eine gewisse Menge Wasser gießen, und so ihn gähren lassen. Eben so

verfertigen die Abiponer ihr berauschendes Getränke aus Honig, Johannisbrod und Wasser, von dem mehr unten gesagt wird. Die Inwohner von Guiana kauen ihr Cassavabrod (s. §. 21. dieses Kap.), und spucken es mit Speichel vermischt in eine bestimmte Menge Wasser, wodurch sie ein berauschendes Getränke erhalten, das wie die englische Ale schmecken soll, und von ihnen Picvorree genannt, und meistens von den Weibern verfertiget wird.

§. 24.

Die Abiponer, welche zwischen dem Flusse Inata und dem Gebiete der Stadt Sante-Fe wohnen, und Landsleute der Mexikaner in Amerika sind, löschen ihren Durst nie mit Quellwasser, weil es ihnen daran ganz fehlt; sie sehnen sich auch nicht einmal darnach, weil ihnen das laulichte Wasser aus Flüssen und stehenden Seen eben den Dienst wie bei dem Vieh thut. Branntwein und Wein lernen sie nicht kennen; wollen sie sich aber einmal etwas für den Geschmack zu gute thun, so brauen sie aus Honig, Johannisbrod und Wasser einen Trank, der so gut als Wein berauscht.

Sie

Sie trinken von diesem Trank so lange, bis sie nicht mehr sitzen und gehen können.

Der Honig, welchen die Abiponer häufig essen, hat vielleicht einen großen Einfluß auf ihre Gesundheit, gewöhnliche Stärke, und auf ihr unverwüstliches Leben. Sie leben immer unter freiem Himmel, oder in beweglichen Hütten, durch welche die Luft ungehindert streichen kann. Sie haben keine Aerzte, wenigstens solche nicht, die den Kranken Arzeneien geben. Sie leben beständig ohne Sorgen und Bekümmernisse, vergessen das Vergangene bald, und sehen über das Gegenwärtige leicht hinweg; und da sie überhaupt keine große Denker sind, so schließen sie ihre Untersuchung über etwas ihnen unbegreifliches mit den Worten Orqueenam? (Was wird es denn wohl seyn?) und nun bekümmern sie sich nicht weiter darum. Einmal wurden einige Familien von einer andern Nation in eine Kolonie zusammengezogen, um sie zum Christenthume zu bekehren. Sie hielten einige Tage hierüber aus; aber bald zogen sie sich in ihre Wälder zurück. Als sie ihr Lehrer um die Ursache dieser Entweichung fragte, antworteten sie offenherzig: „Wir mögen keinen Gott, der alles sieht und hört!

Wenn wir nun einmal unsern Nachbarn Pferde wegtreiben wollen, und er merkt es, so sagt er's ihnen, und dann bewachen sie ihre Pferde." Ein anderer gab einem Pater eine herzhafte Maulschelle und sagte: „Das nimm, weil du mir den Kopf verrückt hast!" Die ganze Nation ist in drei Stämme abgetheilt: in Rûkahr, die sich auf freiem Felde aufhalten; in Nakaigetergehn, die in Wäldern und Winkeln leben; und in Jaaukaniga, die ehedem eine besondere Nation ausmachten, nachher aber von den Spaniern bis auf wenige Familien, die sich mit den Abiponern vermischten, aufgerieben wurden. —

§. 25.

Die Wilden, welche auf den Küsten von Labrador um die Mündung des Lorenzflusses und bei den Engen von Belleisle an der südlichen Seite der Hutsonsbay in dem englischen Nordamerika wohnen, ziehen aus einem Ahornbaum in den Monaten Februar und März einen Saft, der sehr gesund und von einem angenehmen Geschmacke ist. Sie schneiden eine Kerbe in den Stamm, und leiten den heraus-

fließenden Saft, mittelst eines eingesetzten Federkiels oder Stückchen Holzes, in ein daran gehängtes Gefäße. Der aufgefangene Saft ist so klar als Quellwasser und sehr erfrischend. Dieser Saft soll für die Brust sehr gesund seyn und Niemand schaden, der auch mehr als gewöhnlich hievon trinkt. Der Saft gefriert nicht, und geht in eine weinartige Gährung bei längerm Stehen über, wird aber auch, wenn er dann noch länger steht, oder aufbewahret wird, ein vortrefflicher Essig. Die Indianer verfertigen aus diesem Safte, wenn sie ihn kochen, eine Gattung von Zucker, der fast wie Honig schmeckt. Man hat von diesem Zucker eine Fabrike in der Landschaft Neuyork bei South-Bay angelegt, die gut fortkommen, und eine ziemliche Menge Zucker, sowohl in Stücken als auch in Pulver, hervorbringen soll.

§. 26.

In den Reisen des Dr. Shaw nach der Levante liest man: im Orient haut man, bei großen Feierlichkeiten, die Zweige eines starken Baumes ab, und höhlt die Spitze des Stammes da, wo die Krone anfängt, wie ein Becken aus. Vierzehen Tage bis drei Wochen

sammeln sich hier alle Tage ungefähr 3 Quart von einer Flüssigkeit, die so dick wie Syrup ist, und süßer schmeckt, und die, ob sie gleich dick ist, in eine Art von Gährung übergeht und berauscht. Die Menge der Flüssigkeit nimmt aus dem Baume täglich ab, und nach 6 Wochen oder 2 Monaten ist der Baum erschöpft, und wird verbrannt.

§. 27.

In dem spanischen Nordamerika pflanzt schier jeder Mexikaner den Baum Maguei seines vielfachen Nutzens wegen sorgfältig bei seiner Wohnung. Er giebt Wolle, Zwirn, Nadeln, Honig, Wasser, Wein und Essig. Seine Blätter sind breit und dick, und laufen spitz zusammen. Er hat scharfe Stacheln, die man auszieht, und zu Nähnadeln gebraucht. Des haarichten Wesens, das er hat, bedient man sich statt der Wolle, des Garns oder Zwirns. Wenn man einen Ritz in den jungen Stamm schneidet, so fließt eine süße Feuchtigkeit heraus, die, wenn sie gekocht wird, keinem Wein an Wohlgeschmack ausweicht: weil sie aber bald zur sauren Gährung übergeht, so wird sie dann zum Essig gebraucht. Wird die

Feuchtigkeit zweimal abgekocht, so klebt sie; geschieht das zum drittenmal, so wird ein Honig daraus.

Aus dem aufgeritzten Stamme des mexikanischen sogenannten Balsambaumes rinnt gleichfalls eine Feuchtigkeit, die der beste Balsam zu der Heilkunst seyn soll. Der Baum sieht dem Granatbaum ähnlich: es sind desselben verschiedene Gattungen, deren einige weißen, rothen, grünen oder schwarzen Balsam geben, der von sehr angenehmem Geruche und von vortrefflicher Wirkung in der Heilkunst ist. Der beste Balsam soll aus den aufgeritzten Stämmen rinnen, der schlechteste aber soll aus dem Holze und aus den Blättern gepreßt und gesotten werden.

§. 28.

Auf der Insel Batavia bedienen sich viele Einwohner statt des Weins des Opiums, wodurch sie oft ihren Verstand und ihre Gesundheit schwächen. Es ist bekannt, daß hier der Arrak häufig verfertiget wird. Nebst dieser Verfertigung bereiten die Einwohner einen Palmwein, der sehr stark und berauschend ist. Auch verfertigen sie ein Getränke aus dem Cocusnußbaum, das sie Tuac nennen, und hauptsächlich

zur Verfertigung des Arraks dient, der, wenn er bei ihnen gut seyn soll, nicht ohne Tuac verfertiget wird.

§. 29.

Die Caraiben, welche ehedem unter dem Namen Cannibalen, Anthropophagi, Menschenfresser in Amerika, bekannt waren, bereiten aus dem Mays, der ihnen zum Brode dient, einen gegohrnen Trank, wie er in dem §. 21. dieses Kap. beschrieben ist. Der Palmwein, so wie der Zuckerrohrwein, ist bei ihnen ebenfalls in sehr großer Aufnahme.

§. 30.

Nahe bei Way auf der nördlichen Seite in Ostindien, welches vom südlichen Lande in Asien, und vom indischen Weltmeer umflossen ist, trifft man viele Gewürznelken und Sagostauden an, die 15 bis 20 Schuh hoch wachsen, und Zweige treiben, welche den Palmzweigen gleich sind. Wenn die Inwohner die zarten Zweige der Pflanzen abschneiden, so läuft ein Saft heraus, den sie zum Trinken gebrauchen. Wenn sie den Saft auffangen wollen, so stecken sie das eine Ende des eingeschnittenen Zweigs,

der noch an dem Baume hängt, in die Oeffnung eines Gefäßes. In der Nacht wird dasselbe voll. Dieser Trank, den sie Tual nennen, ist so weiß wie Milch, und sehr süß, wenn er noch frisch ist. Läßt man den Saft kochen, so gährt er fast wie bei uns die gehefte Würze, aus der wir Bier brauen.

Das Holz dieser Stauden stampfen die Einwohner, und machen eine Art Mehl daraus, um Brod davon zu backen.

§. 31.

In Malabar, einer englisch-ostindischen Küste bei Mysore, wächst ein Cocusbaum, welcher nicht nur seines ergiebigen Saftes und seiner Höhe wegen, zu 95 bis 100 Fuß hoch, sondern seiner übrigen Auszeichnungen der Aeste, Blätter, dicken Knospen und Wurzeln wegen besonders merkwürdig ist.

Zwischen dem Herz und den Blättern schlagen noch einige andere Augen von der Dicke eines Armes aus. In diese Augen machen die Inwohner am Ende einen Schnitt, aus dem ein weißer, süßer und sehr angenehmer Saft fließt, den sie in ein Gefäß sammeln, und Tary oder Sury nennen. Er schmeckt zwar nicht so

angenehm als der Wein, man hält ihn aber aus guten Gründen für gesünder. Frisch ist er beinahe allzusüß; nach einigen Stunden fällt er schon mehr auf die Zunge, und schmeckt angenehmer. Seine gehörige Vollkommenheit hat er zwischen Abend und Morgen; denn nachgehends fängt er an zu säuern, und wird nach Verlauf von 24 Stunden zu wirklichem Essig. Zieht man ihn ab, oder destillirt ihn, wenn er seine völlige Geistesstärke noch hat, so erhält man einen ziemlich guten Branntwein daraus. Läßt man den frischen Saft mit etwas ungelöschtem Kalche in einer Pfanne aufwallen, so gewinnt er eine Honigdicke, und durch längeres Kochen wird er so fest, und beinahe so weiß wie Zucker, der aber nicht so annehmlich als der aus dem Zuckerrohre gepreßte Zucker ist. Dergleichen Zucker bedient sich der gemeine Mann; die Portugiesen nennen ihn Jagre, von dem malabarischen Jagara.

Dieser Cocosbaum trägt übrigens, wenn aus dessen Augen mittelst des Schnittes der Saft Tary abgezapft worden ist, keine Frucht mehr, weil diese von dem Safte ihre Nahrung hat. Der Baum treibt alle Jahre dreimal frische Augen, und trägt eben so oft Früchte,

wenn ihm der Saft nicht benommen wird. Die Frucht oder Cocosnuß hat ohngefähr die Größe eines Menschenkopfs, und da sie beim geringsten Winde abfällt, so hüten sich die Inwohner, zu dieser Zeit, sich unter den Baum zu begeben.

§. 32.

In Persien, das zwischen dem persischen Meerbusen und dem kaspischen Meere liegt, trinken die Inwohner jene Getränke am liebsten, die am geschwindesten berauschen und aufgeräumt machen. Diejenigen, welche als Mohamedaner oder nach dem Gesetze keinen Wein trinken, brauchen den Mohnsaft, obgleich derselbe weit stärker berauschet, und traurigere Wirkungen hervorbringt, als der Wein. Die Inwohner machen aus dem Mohn vielerlei Zubereitungen. Erst bereiten sie aus dem Mohnsafte Pillen, welche sie Achem Begui nennen. Wenn man sich an diese Pillen gewöhnen will, so muß man sie anfänglich in der Größe eines Nadelkopfs, und nachher immer größer und dicker nehmen. Die größten haben die Größe einer Erbse; und wenn man diese überschritte, würde es den Tod kosten. Die Persianer sagen, daß dadurch überaus angenehme

Visionen, eine Art von Träumen, entzückender Bezauberungen bewirkt würden. Die Wirkung davon zeigt sich eine Stunde nach genossener Pille. Erst werden sie fröhlich, endlich müssen sie wider Willen lachen, und begehen tausend närrische und possierliche Handlungen, welche Wirkung nach Verhältniß der Dose länger oder kürzer, gemeiniglich 4 bis 5 Stunden, aber nicht mit gleicher Gewalt dauert. Nach der Operation wird der Körper kalt, unfähig und träge, in welchem entkräfteten Zustande man so lange bleibt, bis man wieder eine Pille genommen hat. Wenn man daran gewöhnt ist, so kann man es nicht entbehren: und wenn man nur einen Tag kein Opium genommen hat, so ist das Gesicht blaß und der ganze Körper schwach und zitternd. Es ist ein schlimmer Zustand für die, welche einmal dazu gewöhnt sind, weil die Enthaltung von diesem Gifte sodann tödtlich wird.

Das Gouvernement hat den Gebrauch dieses Giftes schon oft zu hemmen gesucht, allein alle Mühe war umsonst. Die Neigung zu dem Genusse dieses Giftes ist so allgemein, daß kaum einer unter zehen von dieser bösen Gewohnheit frei ist. Man sagt, daß blos der Wein die

Stelle des Opiums vertreten kann, wenn man an letzteres gewöhnt gewesen. Daher räth man auch denen, welche sich dieses tödtliche Mittel abgewöhnen wollen, den Wein an. Aber da selbiger nicht so stark ist, so fallen sie doch wieder auf das Opium zurück, und geben vor, daß sie ohne dasselbe kein Vergnügen auf der Welt haben können, und lieber nicht leben wollen. Diejenigen, welche es brauchen, werden nicht alt. Sie bekommen seit dem funfzigsten Jahre ihres Alters Schmerzen in den Nerven und Knochen, und haben einen so umnebelten Verstand, daß sie ohne dieses Mittel nichts denken und vornehmen können. Man nennt auch dieses Mittel Teriak. Wenn sich ein Perser tödten will, so nimmt er ein Stück eines Daumens groß von diesem Teriak, und trinkt ein Glas mit Weinessig darauf. Er stirbt sodann ganz leicht, und im Lachen.

Man hat auch eine Infusion aus dem Mohn- und Hanfsaamen mit der Nux Vomica. Man nennt solche Bueng oder Poust, und sie ist weit stärker als die vorige. Sie verstößt einen in einen völligen närrischen Wahnsinn, und macht einen in kurzer Zeit ganz und gar dumm. Deswegen ist sie auch ausdrücklich in der Religion verboten.

Die Indianer geben sie gemeiniglich ihren Staatsverbrechern ein, denen man nicht gern das Leben nehmen will. Sie geben sie auch Kindern von königlichem Geblüte ein. Sie beraubt den Menschen seines Verstandes auf immer. Das, sagen die Indianer, sey besser als die Gewohnheit der Türken, welche die Verwandten des Thronbeherrschers umbringen.

Der indianische gewöhnliche Bueng, der aus einer bloßen Infusion des Hanfsaamens und seiner Blätter, ohne Opium, besteht, ist einfacher als der oben erwähnte; hat aber eben so traurige Wirkungen. Oft nimmt man nur die bloßen Blätter dazu, welche man in einem Mörsel mit etwas Wasser stößt. Die Mohamedaner und gewisse indianische Sekten trinken es allein. Zum Indianischen Bueng hat man in Persien eigene Wirthshäuser, wohin die Leute gehen, und sich berauschen. Der Gebrauch davon wird mit der Zeit eben so tödtlich, wie das Opium. Am schädlichsten ist diese Infusion in kalten Erdstrichen, weil dessen Bösartigkeit die Lebensgeister unterdrückt. Der beständige Gebrauch desselben entfärbt das Gesicht ganz, und schwächt die Nerven und den Körper äußerst. Wenn die Wirkung vorbei ist, wird

der Mensch, der vorher nichts that, als lachen, scherzen, hüpfen und springen, einem lebloßen Geschöpfe ähnlich, und kommt erst nach einer oder zwei Stunden wieder zu sich. Wer an diesen Trank gewöhnt ist, kann ihn eben so wenig entbehren, als die Liebhaber des Opiums. Der Saame des Hanfs hat mehr Kraft als die Blätter; auch ist die Rinde stark.

§. 55.

Das Getränke der Kirgisen, welche am Syr, in den sich der Kara-Su ergießt, und die am Gebirge Karatschuk wohnen, ist meistens saure Milch (Airån) oder gegohrne Pferdemolken, oder Milch von Kühen (Kumyß). Wenn dieses Getränke in reinen Gefäßen bereitet ist, so hat es nicht die geringste Unannehmlichkeit, sondern eben den weinsäuerlichen Geruch und Geschmack, den die Molken mit Weinstein zubereitet hat. Der Kumyß ist immer etwas unangenehmer als die Pferdemolken, und verräth einen widrigen Nebengeschmack, schier so, wie die Milch einer Kuh, welche Lauch gefressen hat. Das vornehmste Hausgeräthe, das man in den unreinlichen Baschkirischen Hütten antrifft, ist ein

hoher, lederner, auf einem hölzernen Gestelle befestigter und flaschenähnlicher Schlauch, der beständig voll saurer Milch ist. So lange das Vieh Milch giebt, und Honig im Vorrathe ist, leben die Baschkiren in Freuden, und bedienen sich keines andern Getränks, als des der sauern Milch oder jenes des Medhs.

Weil die Baschkiren in der Reinigung ihrer Gefäße sehr nachlässig sind, so kann man sich von dem faulen Geruche ihrer ledernen unerschöpflichen Milchschläuche leicht eine Vorstellung machen. Im Winter und auf Reisen ersetzen sie den Mangel dieser Getränke dadurch, daß sie kleine Käse (Krut), die aus stark gesäuerter Milch zubereitet, und im Rauche getrocknet werden, zerreiben und in Wasser weichen, wodurch sie sich ein säuerliches Getränke verschaffen.

§. 34.

Die Mexikaner, welche jetzt noch auf diesem schönen Theil des nördlichen Amerika's wohnen, verfertigen ihr Bier aus Mays oder türkischem, auch indianischem Weitzenkorne, das sie einweichen und kochen. Das hievon zubereitete und gegohrne Bier soll so stark als

mancher Wein seyn, der sehr berauscht. Die alten Mexikaner pflanzten ihren Mays in verschiedene andere Länder, in die sie auszuwandern von den Spaniern genöthigt wurden. Folgendes Detail wird hierüber Auskunft geben.

Als die Spanier Mexico eroberten, und Montezuma, der damals in Mexico Regent war, und unter dem Commando des spanischen Generals Ferdinand Cortez sein Reich und Leben verlohr, so verließen die Mexicaner und die Moskoquis, ihre in dem nordwestlichen Mexico abgesonderten benachbarten und hülfreichen Völkerschaften, das Land, und suchten sich in ihren Streifereien nordwärts ein anders Land, das sie längs einem rothen Flusse hin erlangten, und eine ihnen nach einem harten Kriege benöthigte Ruhe wieder fanden. Sie nahmen ihren Mays mit, von dem sie den Rest sogleich verpflanzten, um ihren Unterhalt zu sichern. Die Anpflanzungen dieses Kornes und die Felder verrammelten sie mit Pfählen, um den Einfällen der Bisonochsen und anderer wilden Thiere, welche diesem Korne sehr nachgehen, vorzubeugen. Diese Felder theilten sie familienweise unter sich, und besäeten sie. Die jungen Leute beiderlei Geschlechts bearbeiteten

zusammen das Land, und die Alten rauchten ruhig ihre Pfeife! — Auch hier fanden die sonst so sanften und ruhigen Mexikaner keine bleibende Stätte, und wurden von den Albamos (Alibamons) entdeckt und verfolgt. Sie wanderten weiter bis an den Fluß Savancha, und dehnten ihren Wohnsitz bis in Georgien aus, wo nun die Stadt Augusta erbauet ist. Seit der Zeit machen sie einen eigenen Theil der Nation der Moskoquis aus, welche von nun an den Namen der Creekschen Nation führt. Ein anderer indianischer Volksstamm, der durch die Irokesen und Huronen sehr gelitten hatte, bat um der Creeken Schutz, den er auch erhielt. Dieser indianische Volksstamm bauete eine Stadt, die sie Tuket-Bachet hießen. Die Ueberreste der von den Engländern nachher vernichteten kleinen Nation der Udais nahmen gleichfalls ihre Zuflucht zu den Creeks, welche ihnen am Flusse Chataongy ihre Sitze anwiesen. Eben so erhielt auch ein Theil der Nation Chikachas einen Distrikt am Flusse Jazau, wo sie sich Wohnsitze erbaueten, die sich bis in die Gebirge der Irokesen ausdehnten, zu denen sich auch noch die unglückliche Nation der

Nat-

Natches flüchtete, nachdem sie von den Franzosen, die damals Louisiana besaßen, fast ganz vernichtet war: dagegen aber die Franzosen auf einer kleinen Wiese am Wolfsfluß, nach einem gelieferten Treffen, eine gänzliche Niederlage erlitten hatten. Die Natches erbaueten dann zwei Städte. Nach mancherlei Unterhandlungen zum Frieden, welchen diese verbündeten Nationen mit den Franzosen, Spaniern und Engländern zu erlangen suchten, und durch eine Vermehrung so vieler benachbarten Wanderer, hat diese verbrüderte oder Creeksche Nation eine Festigkeit erhalten, die sie mächtig macht, eine sehr starke und kriegerische Armee gegen ihre Feinde in das Feld zu stellen. Als die mächtigste Nation des festen Landes leitet sie noch jährlich in dem großen Rathe der Greise nicht nur die Angelegenheiten der verschiedenen Nationen, aus denen sie besteht, sondern auch die der wilden Völker fast von dem ganzen nördlichen Amerika: und so wurden aus Mexikanern Creeken, wie's nun so geht! —

§. 55.

In Pensylvanien des nordamerikanischen Freistaates wird eine Art Bier zubereitet,

das unter dem Namen Spruce- oder Sprossenbier bekannt ist, und aus den Blättern des Sprucebaumes zubereitet wird. Dieser Sprucebaum ist von schönem Gewächse und Ansehen; er schießt bisweilen zu einer Höhe von hundert Fuß auf, und hat alsdann oft 10 Fuß im Umfange. Seiner niederhangenden Aeste wegen fällt er sehr ins Auge, und sein Laub besteht aus einer Menge langer hellgrüner Blätter, die den Kiennadeln gleichen, und als Faden von den Zweigen herabhangen.

Zu Bethlehem, das in der Mitte des Staats Pensylvanien, und in der Grafschaft Northampton, 53 englische Meilen landeinwärts von Philadelphia liegt, und die älteste und vorzüglichste unter allen Kolonien der Herrnhuther ist, wird von der Unität in dem großen Brauhause, das am Leheigflusse liegt, nicht nur Gerstenbier, sondern auch Haferbier gebrauet, die beide von vorzüglicher Güte seyn sollen.

§. 36.

Das Getränke der Inwohner in Virginien, das gegen Norden durch den großen Fluß Patowmak und gegen Süden durch Carolina in Amerika sich scheidet, ist nach

Umständen verschieden. Die Vornehmsten ihrer Inwohner brauen dünnes Bier aus engländischem Malze. Das starke Bier erhalten sie aus England. Die Armen brauen ihr Bier aus Melasses und Kleie oder aus indianischem Korne. Den Franz- und Branntwein, woraus sie Punsch verfertigen, bekommen sie gleichfalls aus England. Maderawein ist eins ihrer stärksten und besten Getränke, unter die sie noch andere zählen, die sehr gesund seyn sollen.

§. 37.

Die gewöhnlichste Nahrung der Kaffern, welche beständig mit den Goiken im Kriege leben, und gut gebildete, starke, große, schwarze, und noch ungesittete Menschen sind, ist geronnene Milch, ihr Bier aber ist abscheulich: man muß ein Kaffer seyn, wenn man dies Getränk mittrinken will! Dieses Bier verfertigen sie aus einem Saamen, der ziemlich viel Aehnlichkeit mit unserm deutschen Senf hat; diesen zerreiben sie zwischen Steinen, und schütten ihn in große irdene Töpfe, die sie mit Wasser füllen. Sie lassen dann alles über dem Feuer eine Stunde lang kochen, und drei Tage nachher sich setzen. Sie rufen darauf ihre Nachbarn

zusammen, und trinken insgesammt so lange, bis die Töpfe leer sind. Dieses Getränke, woraus sie die größte Delikatesse machen, ist außerordentlich sauer, und von abscheulichem Geschmacke. Es berauscht wie Wein, und zwar so, daß sie, wenn sie auseinander gehen, sich kaum auf den Füßen halten können. Da übrigens ihr Land voll kleinen Wildprets aller Art ist, so fehlt es ihnen weniger an dem Fraße; denn sie fressen die Haasen, welche sie vorher nur in Wasser sieden, mit Haut und Haare! Eine ihrer Hauptjagden ist die Löwen- und Tigerjagd, weil diese Thiere ihren Heerden von Ochsen, Kühen und Schafen sehr vielen Schaden thun.

§. 38.

Der Aufguß des warmen Wassers auf geschrotenes Malz, oder die sogenannte Würze, ist ein der gewöhnlichsten Getränke der Seefahrer gegen den Scharbock: es ist ein antiscorbutisches Mittel auf Reisen zu Wasser von dem Irrländischen Dr. Macbride besonders anempfohlen worden. Bei geschwollenen Gliedern und Beulen der Matrosen werden die übriggebliebenen Träber des Malzschrotes mit

dem besten Erfolge gebraucht. Dagegen verwahren sich die Seefahrer gegen den Trank eines geschmolzenen Eises, das die Luftsäure verlohren hat, oder von dem sie während des Schmelzens entwichen ist; die Erfahrung lehrte sie, daß die, welche dieses Wasser aus geschmolzenem Eise tranken, geschwollene Drüsen an dem Halse erhielten. Es ist überhaupt bekannt, daß gefrornes und wieder geschmolzenes Eiswasser, von dem die Luftsäure oder die fixe Luft entwichen ist, die nachtheiligsten Folgen auf die Gesundheit des Körpers des Menschen bewirkt.

§. 39.

An dem Flusse St. Francis, in der Nachbarschaft von Neu-Madrid, Cap Girardeau, und der Gegend umher, hat sich eine Menge Landstreicher, Emigrirten aus Delaware, Shawnese, von den Miamis, Chickasaws, Irokesen und Piorias niedergelassen, die etwa aus 500 Familien bestehen mögen, und deren liebstes Getränke der Branntwein ist. Sie fallen zuweilen diesen den Fluß abwärts gehenden Weißen sehr beschwerlich, haben mehrere derselben geplündert und gemordet. Sie bleiben

selten lange an einem Orte; viele sprechen englisch, alle verstehen es, und einige lesen und schreiben es sogar.

§. 40.

Daß auf den Eilanden Island und Grönland weder Bier noch Wein verfertiget, und meistens nur Branntwein getrunken wird, habe ich schon in dem dritten Kap. §. 6. und 7. gesagt; und da auf dem großen Eilande Großbrittanien und auf den benachbarten Inseln Schottland und Irrland gleichfalls kein Wein wächst, so sind diese Insulaner gewohnt, ihre Weine aus fremden Ländern kommen zu lassen, und den Mangel der Erzeugung des Weines durch ihre köstlichen Biere und Cyder oder Aepfelweine reichlich zu ersetzen.

Das allgemeine Getränke auf dem großen Eilande Großbrittanien, in England und Schottland, besonders aber in London der Hauptstadt Großbrittaniens, ist die Ale, das Porter- oder Braunbier, das Schmalbier, das Dorchester Bier und das Bier old Hock. Die Weine, welche man meistens in England trinkt, sind Porto-porto (rother Wein aus Portugall), der Scherry-, Claret-,

Bordeaux- und Maderawein. Das Bier, welches man in England trinkt, ist gewöhnlich von dreierlei Art; die Ale nämlich, Porter, und das Schmalbier, unter welchen Sorten die Ale das stärkste Bier ist. Die Bouteille Ale kostet in England meistens 12 holländische Stüber, oder 36 Kreutzer. Die Bouteille Porter kostet 6 holländische Stüber oder 18 kr., und die Bouteille Schmalbier 3 holländische Stüber oder 9 kr. Das Bier vermischen die Engländer gern mit Opium. —

Nebst den oben besagten verschiedenen Getränken verfertigen die Bewohner der Insel, besonders die der Provinz Devonshire, einen sehr köstlichen Cyder oder Aepfelwein, den sie sehr gern trinken, und von dem mehr unten gesagt wird. Die übrigen Getränke der Engländer sind Crock und Punch (Punsch).

Der Crock wird auf folgende Art verfertiget. Man schüttet in ein Glas Arrak, oder Rum (den die Franzosen in Westindien Taffia nennen), oder Jenevre (Wachholderweingeist), oder Cogniac (Franzbranntwein), bis zum achten Theile, zu dem man etwas warmes Wasser gießt; worauf er fertig ist. Das Frauenzimmer trinkt, wie die Herrn den Crock, doch mit

dem Unterschiede, daß sie ihn nur mit Jenevre vermischen. Ihr gewöhnlichstes Getränke besteht aus dem vierten Theil eines Kännchens, oder aus einer Unze rectificirten Jenevres, mit 4 Unzen reinen Wassers, und mit 2 kleinen Stückchen weißen Zuckers vermischt. Manche nehmen weniger Wachholdergeist, als hier angegeben ist. In heißen Sommertagen trinken sie ein Getränk, das aus einer halben Bouteille guter Frühemilch, und aus einem Kännchen oder 4 Unzen Weingeist vermischt, besteht. Soll der Trank süß seyn, so vermischen sie ihn mit Zucker.

§. 41.

In der Provinz Devonshire in England verfertiget man einen Cyder oder Aepfelwein in großer Menge und vorzüglicher Güte, den man ganz gut bei langen Seereisen brauchen kann. Man verfertiget den Cyder auf folgende Art. Die vollkommen reifen, von dem Baume abgebrochenen oder unter ihm aufgelesenen Aepfel werden durch Abwischen von allen Unreinigkeiten gesäubert, die etwa faulen Aepfel für das Vieh beseitiget, die reifen und gesunden aber in, der Sonne, Luft ausgestellten, Haufen gelegt, in

denen sie 14 Tage oder einen Monat lang ruhig liegen bleiben; welche Zeit eigentlich die Reife der Aepfel, Luft und Wetter, warme oder kalte Tage, und die Fäulniß des Obstes bestimmen, der man immer ausweichen muß. Nach der erwähnten Ruhe und ausgewichnen Gefrierung und Fäulniß des Obstes zerstößt man die Aepfel in einem hiezu bereiteten Troge, oder zerquetscht sie auf einer hiezu eingerichteten Mühle, und läßt das zerquetschte Fleisch einen Tag lang ruhig liegen; dann preßt man die ganze Masse auf einer gewöhnlichen Kelterpresse, unter welcher das Auffanggefäß angebracht ist. Den hierin erlangten Saft reiniget man, während des Einfüllens in das Faß, von den zähen Unreinigkeiten mittelst eines Haarsiebes, besser aber mittelst eines kegelförmigen Beutels von Flanell, um dadurch die Klarheit des Cyders zu befördern. Man schüttet sofort den Saft in ein verhältnißmäßig großes Faß, das man am Ende nicht spundvoll füllet. Den Saft läßt man dann hierin 3 bis 4 Tage unter einer leichten Bedeckung des Spundloches mittelst eines dünnen Brettchens oder einer ausgehöhlten hölzernen Kugel während der Gährung liegen. Nach der Gährung und Ruhe des Cyders aber verschließt

man das Spundloch mit einem gut schließenden Spunde zu, und läßt so den Cyder wieder ein Paar Tage ruhig liegen; nach welcher Zeit man ihn mittelst eines hölzernen Hahnes, der, nach dem Verhältnisse des Inhalts des Fasses, einen viertel-, halben- oder ganzen Fuß hoch über dem untern Theile des Faßbodens angebracht ist, in ein anderes hiezu bereitetes Faß wieder mit Hülfe des besagten Beutels füllt. Bei sehr stürmischen, regnichten, nassen Witterungen gährt oft der Cyder aufs neue, und man ist bei dergleichen Perioden genöthiget, den Cyder wieder abzuziehen, er mag klar seyn oder nicht, um diesen Perioden vorzubeugen, und die vollkommene Ruhe des Cyders zu erhalten.

Das erste Abziehen befolgt man, wann während der vorübergegangenen Gährung die dicke Haut oder Rinde, welche den Cyder oben bedeckt, anfängt, sich abzusondern, und sich Bläschen zeigen. Man muß diese Zeit des Abziehens genau befolgen, und nach dem Abziehen das Faß gut verspünden, wenn auch der Cyder noch trübe seyn sollte; denn ohne diese Vorsicht wird der Cyder, besonders bey der oben besagten Witterung, aus einer nur allmählig und langsam vorübergehenden Gährung in eine heftige

schnelle und brausende ausarten, die den Cyder matt, blaß, dünne und geistarm, unhaltbar verschafft.

Die vollkommene Verschließung der Cyderfässer, nach der vollendeten Gährung, kann auf verschiedene Art geschehen. Denn da der Cyder, welcher zuerst verfertiget worden ist, z. B. um Weihnachten, zweimal so alt seyn kann, als der ist, welcher zuletzt zubereitet worden; so muß er aus eben der Ursache, weil er entweder von einer reifern Frucht, oder von einer früheren Einsammlung der Aepfel ist, eher als der übrige zugespündet werden. Bei dem letzten Abziehen füllt man übrigens die gefüllten Cyderfässer, wie bei den Weinen, spundvoll auf, und verschließt sie mit dem Spunde fest; wobei die Vorsichtigkeit gebraucht werden muß, daß man die am Spunde befindlichen zähen Unreinigkeiten gänzlich wegschaffe, wenn man der sauren Gährung des Cyders vorbeugen will, welche die Unreinigkeiten auf der Oberfläche des Cyders, die darauf wirkende Luft, und die Ausdünstung der Luftsäure (fixen Luft) besonders bei süßen Cyders gewöhnlich bewirken. Bei der Vernachläßigung des besagten Reinigens und festen Verspündens kann man bemerken, wie der Cyder stufenweise und

allmählig tiefer bis zu dem Grunde des Fasses verdirbt. Denn, wenn der Cyder oben sauer ist, so ist er gleichwohl noch einige Zoll tiefer gut; er säuert aber stufenweise immer so lange tiefer, bis die Säure von der Oberfläche zu dem Grunde des Cyders gelanget ist. Man darf also der Vorsichtigkeit des Reinigens und wiederholten Abziehens des Cyders in derlei dürftigen Umständen nie überdrüßig seyn. Nach der Erlangung der Vollkommenheit des Cyders zapfen ihn Manche nach und nach während des Verbrauches aus dem Faß; besser aber füllt man ihn in Krüge von Stein, oder in Bouteillen zum Verbrauche. Füllt man ihn in Bouteillen, so muß man ihnen bis an den Hals leeren Raum verstatten, um dem Zerspringen der Bouteillen vorzubeugen, zu welchem Vortheil ein kühler, kalter Keller gleichfalls behülflich ist.

Die Provinz Devonshire, in welcher der Cyder in Menge verfertiget wird, hat sehr viele Flüsse, und keine hat so viele Brücken als diese. Eine der ältesten und größten Brücken in ganz England ist in dieser Provinz zu Biddifort-Bridge. Sie hat 14 Bogen und ist ganz von Stein. Nach der Tradition

hat sie ihren Ursprung dem Traume eines Priesters zu danken. Dieser träumte nämlich, ein großes Felsenstück am Ufer des Flusses Towridge zu sehen. Er betrachtete dies als eine Erinnerung von oben, daß hier eine Brücke gebauet werden solle, und um so mehr, da sich, wie die Tradition sagt, das Felsenstück, welches vorher nicht in jener Gegend lag, zum Wunder gerade jetzt daselbst befand. Der Priester machte die Geschichte bekannt, der Bischoff der Diöces eröffnete eine Kollekte, und erklärte den Brükkenbau für ein heiliges Werk. Es strömten dann Beiträge von allen Seiten herbei: viele sendeten Arbeiter hin, und das Volk, welches nichts zu geben hatte, legte selbst die Hand an, und arbeitete um die Wette so, daß in kurzer Zeit der Brückenbau vollendet war —

§. 42.

Das Getränke der Maryländer in Amerika ist gleichfalls gewöhnlich viel Aepfelwein, den diese Bewohner sehr gut und so verfertigen, daß er dem besten Weine nicht viel nachgiebt. Außerdem haben sie Birn- und Malzgetränke, Madera, Rum, Franzbranntwein und andere Weine, die ihnen aus England zugebracht

werden. Eben so ist in Pensylvanien der Aepfelwein in Ueberfluß vorhanden. Die Weine werden den Bewohnern von Madera und von den Azoren, jedoch nicht in großer Menge, zugeführt.

§. 43.

Wir Deutschen verfertigen und trinken auch den Cyder oder Aepfelwein. Das allgemeine Getränke aber ist unter den übrigen das Bier, dann Covent (Nachbier oder Frischbier). Das Bier ist bei uns so verschieden, als es die Art und Weise des Brauens selbst ist. Man zählt unter die berühmtesten und köstlichsten Biere die Quedlinburger Gose, die Braunschweiger Mumme, den Halberstädter Breyhahn, das Köpniker Mollbier, die Danziger — Bernauer — Croßner — Rupiner — Cottbusser — Brandenburger — Berliner — Böhmische — Kulmbacher — Bamberger und dergleichen Weiß- oder Braunbiere, wie ich sie schon im ersten Kap. §. 8. bemerket hatte, die sich um so mehr gegen die übrigen Biere auszeichnen, weil sie meistens auf Lager in Felsenkellern liegen, die im Winter und Frühjahre, nicht aber im Sommer gebrauet sind.

Die Schweden und Dänen trinken ein Lagerbier, das gewöhnlich 3 bis 4 Jahre alt, und sehr stark ist. Sie nennen es Gammelöl, und ziehen es seiner Stärke und Güte wegen oft ihrem Punsch, Branntwein und Medh vor. Begehren sie vom Wirthe dieses Bier, so überreicht dieser zugleich etwas Zucker auf einem Teller, und einen Löffel dazu, mit dem der Gast den Zucker unter das Gammelöl mischt, und trinkt. Die übrigen Verschiedenheiten der Biere, und die der Zubereitungen liest man in Henn, Combrune, Richardson, Paupie, Kögel, und in meiner Anleitung zu der Kunst, das Malz und die Biere zu verfertigen. Wir Deutschen endlich trinken nicht nur allein die Biere, sondern auch Wein, Punsch, Bischof, Klühwein, Hopelpopel, Wippe, Liqueure und Branntwein, überhaupt alles, was gut schmeckt: von dergleichen Getränken in den folgenden Kapiteln mehr gesagt wird.

Fünftes Kapitel.

Von den verschiedenen Weinbergen, Weinbeeren, Weinen, und dem Weinbau überhaupt.

§. 1.

Man sagt und singt im Zirkel der Freunde, der Wein stärke den Magen, lindere alle Plagen, benehme des Herzens Pein! Er schafft das wirklich, und bringt noch mehr zu Stande. Er reicht seine Heilkräfte dem Gesunden wie dem Kranken, dem Reichen wie dem Armen, dem Frohen wie dem Betrübten, und — schläfert manchen Kummer ein! Er stiftet Bündnisse, und Brüder-, Schwester- und Baseschaften, Ehen und Freundschaften, Vertrauen, Empfehlung, Amt und Dienst, als allmächtiger Saft! — Wehe aber dem, dem er am unrechten Orte, und zum Nachtheil wirkt! Man empfiehlt ihn daher nur als Arznei, und das sehr weislich, weil er meistens gerade dort wirkt, wo er wirken soll; das vielleicht eine der Ursachen ist, warum er nicht allenthalben zum allgemeinen Getränke gediehen ist. Ich werde alle seine Eigenschaften, die guten sowohl

als die schlimmen, und die Verschiedenheiten der Weinreben und Weintrauben in diesem Kapitel anführen, die sie in den verschiedenen Heimathen erzeugten.

§. 2.

Obgleich die Weintrauben bei Astracan in Rußland groß und süß sind, so taugt doch der davon verfertigte Wein nicht viel, und hält sich nicht; das man dem salzartigen und salpeterischen Erdboden zuschreiben will. Der Wein aber, welcher weiter hin gegen Mittag bei der Stadt Tereck oder Terki am Donn- und Nieperstrom bei Czerkoskoi, Belgorod und Kiow wächst, ist besser, als es der Landwein in den sächsischen Landen seyn soll. In Taurien oder in der Krim wächst der Wein und Obst schon besser und in Menge. Da der Wein in der Krim ohne alle Wartung und fast wild wächst, und der Krug oder ein russisches Maaß oft nur für 4 bis 6 Kopecken gekauft wird (1 Kopeck ist bei uns etwas mehr als 1 Kreuzer, und 100 Kopecken geben 1 Rubel); so trinken die Tartarn gegen das Gesetz Wein, doch nur heimlich. Eben so schmeckt ihnen in den Schlupfwinkeln der Branntwein, welcher in der

Krim in Menge abgesetzt, und theils aus Polen, theils aus Neu-Rußland, dem sogenannten Ekatarinoslawschen Gouvernement zugeführet wird. Zu Astrachan am Ausflusse der Wolga in das kaspische Meer wächst gleichfalls ein guter Wein in Menge.

§. 3.

In Persien, das an dem kaspischen Meere liegt, hat man einen Reichthum verschiedener Produkte, dergleichen Naphtha, Opium, Gummi, Bezoar, und dergleichen ist. Die Trauben, deren verschiedene Arten man zu 12 bis 14 und mehreren Sorten in Persien hat, und aus denen man den Wein zu Ispahan macht, sind stechend und sehr erhitzend, wenn man zu viel davon genießet. Man verwahret die Trauben in Persien den ganzen Winter durch, und läßt sie zum Theil an den Weinstöcken so hangen, daß man jede Traube in einem ledernen Beutel einschließt, damit die Vögel die Traubenbeeren nicht fressen. Die Perser pflücken sie dann nur, wenn sie dieselben speisen wollen. Sie trocknen auch die Trauben, welche sie an eine Stange in die freie Luft hängen. Die Guebern ziehen den besten

Wein um Ispahan. Sie cultiviren ihn mit mehr Sorgfalt als die Mohamedaner, weil ihnen ihre Religon das Weintrinken erlaubt. Die Mohamedaner bedienen sich dagegen des Mohnsaftes, von dem schon in dem vierten Kap. §. 32. gesagt worden ist.

§. 4.

In Georgien und Hyrcanien bauet man den Wein gar nicht. Er wächst um die hohen Bäume in den Wäldern wild; trägt aber doch die vortrefflichsten Trauben, aus denen man die herrlichsten Weine zubereitet. Man setzt hier zu Lande den Weinstöcken keine Weinpfäle bei; weil die Weinstöcke gewöhnlich Stämme von acht oder mehreren Zollen im Diameter haben. Der Weinstock zu Casbin ist der größte, und wächst in einem heißen und brennenden Klima. Während der Zeit, in welcher der Weinstock blühet, fällt kein Tröpfchen Regen auf ihn, und man bewässert ihn auch nicht. Wenn Ameisen oder andere Insecten den Stamm und die Frucht zernagen, so schälen die Inwohner den Fuß des Stammes, und thun frische Erde rund herum.

§. 5.

Das Klima in China nach Norden ist so kalt, daß es dort im Winter frieret. Im Süden aber giebt's so warme Landstriche, daß der Weinstock hier sehr gut gedeihet; und man findet in der Chinesischen Provinz Chan-si Weinberge, welche die schönsten und besten Trauben erzeugen. Nur fehlt es den Chinesern an Muth und Fleiß, um einen der besten Weine aus ihren Weintrauben zu verschaffen. Sie trocknen nur die Traubenbeeren, und verkaufen sie, wie die Spanier, als Rosinen.

§. 6.

In Indien am Menon-Kiangfluß und am Gemenefluß bei Patna und so weiter, trifft man die besten Traubenstöcke an; aber auch hier fehlt es am Bauen und Fortkommen der Weinstöcke. Tiefer aber nach den Philippinischen Inseln, und nach der Insel Ceylon zu, gedeihen die Weinstöcke ungemein. Sie verkaufen die getrockneten Weinbeeren ebenfalls wie die Chineser und Spanier, und bereiten sich auch noch weinichte Getränke davon, die sehr gut schmecken.

§. 7.

Syrien, das seitwärts des Persischen Meerbusens, und zwischen dem Euphrat und dem mittelländischen Meere an der Asiatischen Türkei liegt, erzeugt Wein und Oel in Ueberfluß. Einer der vornehmsten Weinörter in Syrien ist Halep, um dessen Gegend es etliche Weinstöcke giebt, aus deren Trauben rother und weißer Wein verfertiget wird. Der erste ist klar, leicht und wohlschmeckend; der letztere aber ist dunkelfärbig, stark, und schwer, verursacht Schlaf, und macht mehr dumm als lustig. Die Einwohner ziehen zugleich von Rosinen und Anissaamen ein starkes Wasser oder Weingeist ab, dem sie den Namen Arrack geben, und den die Juden und Christen sehr gern trinken.

§. 8.

Zu Bethlehem, der Vaterstadt des Davids, wächst auf den Hügeln, von denen Bethlehem umgeben ist, ein sehr vortrefflicher Wein. Auch zu Hebron sind viele Weinberge, die vortreffliche Trauben liefern. Man führt sie nach Jerusalem, und macht sehr guten Wein daraus. Die Inwohner verfertigen auch Speisen

davon, welche eine gelbe Farbe, wie Gold haben, und von einem sehr angenehmen Geschmacke sind. Bei dem Bach Botrei soll man zur Zeit der Weinlese in dem Weinberge Sorvec Trauben lesen, die oft mehr als 12 Pfund wiegen. In einem Thale der Gebirge Libanon, welches mitten im Weinberge liegt, soll die Gegend seyn, wo Noah angefangen, den Wein zu pflanzen; und man hält den hier wachsenden Wein aus dieser Ursache sehr werth, und der strengste Muselman rechnet es sich für keine Sünde, den Wein von den Weinstöcken dieses Erzvaters zu trinken. An einem der Gebirge des Libanon ist die Ebene Mageddo bis Esdrelon, welche von einer großen Menge Quellen und Bächen bewässert wird; und auf welcher Ebene ein so vortrefflicher Wein wächst, der von dem Cypernwein an Güte fast gar nicht unterschieden ist.

§. 9.

Anatolien, Natolien, oder Klein-Asien, das eine vom schwarzen und mittelländischen Meere umflossene Halbinsel und eins der reitzensten Länder in Asien ist, liefert Wein in Menge. Auf der Provinz Amasia

wachsen gleichfalls herrliche Weintrauben und Früchte. Die übigen kleinasiatischen Inseln, als Mytilene, Scio, Tenedos und Samos, die theils im Archipelagus, theils im mittelländischen Meere liegen, und meistens von Griechen bewohnt sind, liefern ebenfalls die besten Weine und Früchte. Besonders zeichnet sich der Wein auf der benannten Insel Scio unter den übrigen aus, der schon zu Cäsars Zeiten in dem besten Rufe war.

§. 10.

Der südliche Theil des Türkischen Reichs, welches sich durch das adriatische Meer von Italien trennt, und wo an der Ostsee sich das schwarze Meer ausbreitet, aus dem man durch verschiedene Meerengen in das mittelländische Meer kömmt, gehört zu den wärmsten Gegenden unsers vortrefflichen Erdtheils Europa, und bringt die köstlichsten Weine, und edelsten Früchte im Ueberfluß hervor. Besonders bringt Griechenland, eine Halbinsel, zwischen dem Archipelagus und dem adriatischen Meere, eine Menge Wein, Oel, Opium und Seide hervor. In Mingrelien, das sehr bergig und waldig ist, und am Ende des schwarzen

Meeres liegt, wächst ein so vortrefflicher Wein, daß man ihn in ganz Asien nicht besser hat. Nur wissen die Einwohner nicht recht mit dessen Bereitung umzugehen.

§. 11.

In dem mittelländischen Meere, nicht weit von der südlichen Küste Klein-Asiens liegt die sogenannte blumenreiche Insel oder Eiland Cypern in Europa, auf welcher der so gerühmte und köstliche Cypernwein wächst, der, wie die Insulaner versichern, ihnen als Arzneimittel gegen das Fieber dienen soll. Wenn ihnen nämlich bei der verdrüßlichen Fortdauer des Fiebers die Gedult vergeht, so nehmen sie in dem vierten oder fünften Anfall des Fiebers ihre Zuflucht zu einem Becher voll Weines, der von dem edelsten Cyperngewächs der Trauben, das die Insel hervorbringt, ist. Diesen Becher voll des Cypernweines trinken sie dann gerade in den Augenblicken des Nachlassens des Fiebers, vom Froste zum Schauer nämlich; wodurch die meisten genesen sollen. Dieser Wein, den man auch Commanderie-Wein nennt, hat oft einen Nachgeschmack von Pech, den er von den Gefäßen erhält,

in denen er zubereitet wird. Er hat eine tiefe, ins Röthliche fallende Farbe, die sich nach und nach ins Feuergelbe verändert, und die immer blässer wird, bis sie beiläufig nach 9 bis 10 Jahren der Farbe des Italiänischen Muskatellerweins gleich kömmt. Die Insel bringt ein Jahr in das andere gerechnet, bis 40,000 dasiger Guzen Wein hervor. Die Fässer, worinn er verschickt wird, halten 70 solcher Guzen, und die Guze 5 Florentiner Flaschen. Die Insel bringt auch Muskatwein hervor, der an Güte dem Cypernwein ähnlich, und oft auch von gleichem Preiße ist. Die ganze Sammlung dieses Muskatweins beträgt meistens jährlich 5,000 Guzen. Dieser letztere Wein hat die dem ersten entgegengesetzte Eigenschaft, daß er mit zunehmenden Jahren dunkler und tiefer an Farbe, und süßer als der erstere wird. Beide Gattungen erhalten wir meistens aus Venedig und Livorno.

Der ächte Cypernwein wird gewöhnlich nicht vor dem Alter dreier Jahren getrunken. Er hält sich 100 Jahre in Bouteillen. Die beste Sorte dieses ächten und alten Cypernweines sieht so dick wie Gummi aus, und klebt auch so, gleicht an Farbe dem Malaga-

wein. Er verbessert sich auf der Seefahrt, und verwahrt sich in Fässern und Bouteillen beim Verführen. In dem medicinischen Fache wird er auch, wie von den Insulanern selbst, noch oft zur Stärkung des Körpers und Magens gebraucht. Diesen ächten und alten Cypernwein erlangt man am sichersten aus Nicosien.

§. 12.

Auf dem Eilande Candia, gleichfalls in Europa, auf dem mittelländischen Meere, wächst viel weißer Wein, der aber nur von mittelmäßiger Sorte ist, und sehr stark in das Geblüt geht.

§. 13.

Die Weinreben zu Donerana in Sicilien (einer Insel auf dem mittelländischen Meere), welches das letzte Dörfchen auf der Südseite des Vorgebirgs Campanella ist, wachsen zwischen den Reihen von Mastixbäumen (eine gemeine Pflanze, welche das Land bedeckt). Die styptische Eigenschaft des Weins dieser Reben wird schon dem Saft der Reben mitgetheilt, der beinahe Erstickung verursachen soll, wenn diejenigen, die viel davon trinken, auf dem Rücken liegen. In Castel

Veterano, einer Stadt in Sicilien, wird der Wein nicht mehr so wie vorher gesucht, weil die Winzer seit einigen Jahren alle Arten Trauben untereinander mischen, und keine Auslese machen. Ehedem waren sie sorgfältig, die besten Traubensorten in der Bereitung ihrer Weine auszusuchen, die dann unvergleichlich wurden, und in der Farbe dem Maderawein, und in dem Geschmacke und in der Stärke dem besten Xereswein glichen. Der Wein in Palma ist dagegen an Geschmacke und Ansehen dem Xereswein sehr ähnlich, der außerordentlich geschätzt wird, und den die ganze Küste in großer Vollkommenheit giebt. Der Bezirk von Syracusa bringt gleichfalls über 40 Sorten der Weine hervor, die ihrer Güte nach verschieden sind, unter denen sich der weiße und rothe Muscato di Siracusa oder sogenannter Malvasier besonders auszeichnet; der theils in kleinen Gebinden (Caratelli), theils in mit Stroh umwundenen Flaschen verführt wird.

§. 14.

Der Wein in Sardinien, einer Insel in dem mittelländischen Meere, gleicht überhaupt mehr dem Spanischen als dem Französischen

Weine, den er sowohl, als den Italiänischen, an Stärke übertrifft. Die angenehmsten Sorten sind der Moscato, der Giro, und der Canomano von Cagliari; der Moscato von Algheri und la Malvagia von Saoso. Der stärkste aber ist unter allen der Malvagia von Cagliari, und der berühmteste unter den stärksten der Malvagia von Bosa. Die besten Sorten sind überhaupt die, welche bei Cagliari wachsen, theils wegen des wärmern Klima, theils wegen der Nachbarschaft der Salzwerke.

Daß die Sardinischen Weine die Spanischen nicht übertreffen, sollen folgende Fehler bei der Zubereitung der Weine bewirken. Daß nämlich 1) der gemeine Mann aus Mangel an hölzernen Gefäßen, Bütten und Fässern die verschiedenen Arten der Weintrauben unter einander menge, und nur höchstens die weißen von den rothen Beeren absondere. Daß 2) die Sardinier, wenigstens einige unter ihnen, die Weinbeeren in den Kübeln nicht lange genug gähren lassen; daher die Weine schwer seyn, sich nicht über ein Jahr lang halten, und der Seefahrt nicht widerstehen sollen; welches sie sonst thun, und an Güte zunehmen sollen, wenn sie, wie es zu Cagliari und

anderwärts unter wohlhabenden und der Sache kundigen Besitzern gebräuchlich ist, acht Tage gegohren haben.

§. 15.

Auf der Insel Corsika, in dem mittelländischen Meere, giebt es gleichfalls sehr gute weiße und rothe Weine, die sehr feuriger Natur sind, und meistens die stärkste Verführung nach Holland finden.

§ 16.

Auf den beiden Inseln Minorka und Majorka, in dem mittelländischen Meere, werden ziemlich gute rothe Weine gebaut, die von nicht besonderm Rufe sind, und einem Fremden, der dergleichen Weine nicht immer oder gewöhnlich trinkt, stark die Nerven schwächen sollen.

§. 17.

Spanien, das die Pyrenäen von Frankreich scheiden, und welches zu den wärmsten Ländern in Europa gehört, bringt Wein, Reis, Zuckerrohr und dergl. in Menge hervor; unter welchen Produkten sich die Weine besonders

auszeichnen. Alicante und Malaga, zween Seestädte, sind ihres guten Weines wegen besonders berühmt. Ueberhaupt bringen alle Provinzen in Spanien eine große Mannigfaltigkeit von Trauben hervor. Die von den besagten beiden Seestädten Alicante und Malaga, Valencia, Xeres und Granada haben vor allen andern den Vorzug. Zu Malaga werden große Parthien trockne Weinbeeren verladen, die unter dem Namen Rosinen, Cubeben bekannt sind. Zu Valencia werden die Rosinen mit einer Lauge von den Reben bereitet, deren Salz die Hitze des Wassers im Kochen vermehrt. Die Traube wird einen Augenblick in diese Lauge gesteckt, da denn die Haut der Beeren von allen Seiten berstet. Der Saft dringt dann heraus, und verhärtet sich an der Luft, worauf die Trauben zum Trocknen an die Sonne gehängt werden. Die Topfrosinen, welche in irdenen verkalkten Töpfen nach Deutschland verführt werden, sind noch angenehmer. Der Stengel wird halb abgeschnitten, und die Traube bleibt am Stocke hangen. Wenn dann diese Trauben trocken sind, so werden sie in Töpfe eingepackt, das eigentlich das Verfahren in Granada ist.

In Valencia giebts Traubenbüschel, die bis 14 Pfund wiegen, und deren Beeren die Größe der Muskatnüsse haben. Der Handel in Malaga besteht fast blos in Wein, der tief an Farbe, sehr dick, und bei uns sehr bekannt, nicht aber immer ächt zu erhalten ist, weil ihn verschiedene Handelsstädte nachkünsteln.

Die Weinberge zu Velez Malaga de la Cruz, liefern gleichfalls die meisten und besten Rosinen im Malagaischen Handel. Der unweit davon am Rio-frio gelegene Flecken Algarobe ist im Ruf, die ausgesuchtesten Rosinen zu liefern. Im Jahr 1764 sind zu Velez Malaga verladen worden 17,813 Fässer, im Zoll zu 4 Arroben; Rosinen 11,470 Töpfe, jeder zu 1 Arrobe: und die ganze Malagaische Handlung, Velez Malaga mitgerechnet, liefert öfters 400,000 Arroben Rosinen.

Der Wein wird in einem kleinen Bezirke der Berge um Malaga gewonnen. Man zählt bis 1000 Weinberge, das ist, ein Stück Land, wo eine Weinpresse oder Kelter ist. Rota, ein Flecken an der Bay von Cadix, ist seines Weines wegen gleichfalls sehr berühmt. Obgleich die Landsleute in Granada die herr-

lichsten Weine von Malaga, Xeres und Montilla in der Nähe haben, so ziehen sie doch die Liqueure oder gebrannten Wasser Mistela und Rosolis vor. Aus der Frucht einer Heidelbeere, die, wie bei uns, schwarze Beeren trägt, von angenehmem und gesundem Geschmacke ist, verfertigen die Spanier durch das gewöhnliche Mittel der Gährung einen Wein, den sie Raspagna nennen.

§. 18.

Um Valdepennas zu Madrit in Spanien, sind die berühmtesten Weinberge auf beiden Seiten des Gebürges größtentheils in einer Ebene. An einigen Stellen sind auch Oelbäume zwischen die Weinstöcke gepflanzt, und verschiedene Oelberge sind zu gleicher Zeit Getraidefelder. Die Weinstöcke sind in geraden parallel laufenden Linien gesetzt, in der Weite von einander, daß zwei Maulthiere den Pflug zwischen durchziehen können. Der Wein wird nach dem Keltern zuerst in große irdene Gefäße gelassen, worin er ausgähren muß; hernach füllt man ihn in kleinere Gefäße, und insgemein behält man ihn nur von einem Jahre in das andere auf, weil er sonst verdirbt. Jene, welche ihn

gleich

gleich auf Fässer zur längeren Verwahrung füllen, erhalten ihn weit vortrefflicher und besser, der oft den Vorzug unter allen andern Weinen in der Mancha hat, und ist im Geschmacke sowohl als in der Farbe dem Bourgognewein viel ähnlich, und man schätzt diesen Valdepennaswein zu Madrit sehr hoch. Zur Verführung dieses Weins bedient man sich meistens der Schläuche, welche inwendig gepicht sind, und auf Eseln und Maulthieren fortgeschafft werden. Allein der Wein verliert in diesen Schläuchen nicht nur viel von seiner Güte, sondern nimmt auch noch dazu den Pechgeschmack an. Sie ziehen ihn deswegen sogleich auf Bouteillen, und lassen ihm hierinnen Zeit, sich zu erholen.

§. 19.

Der gewöhnlichste Wein zu Madrit in Spanien ist der Manchawein, welcher der einzige Absatz ist, den die große und weinreiche Ebene der Mancha hat. Denn weiter nach Norden geht wenig Wein, und noch weniger Manchawein in die südlichen Provinzen, weil er die Wärme nicht verträgt, mehr aber die Kälte. Außer Spanien wird dieser Wein

nicht verführt. Bei einer reichen Weinerndte sind daher die Leute mit ihrem Weine sehr in Verlegenheit; sie können ihn nicht selbsten alle verbrauchen, und es fehlt ihnen gewöhnlich an Absatz.

§. 20.

Bei dem Dorfe Carinena in Spanien wächst ein Wein, den man Garnache nennt, und der so köstlich ist, daß er dem Capwein nicht viel nachgeben soll; und in Saragossa findet man die schönst gefärbten und großen Traubenbeeren, welche von herrlichem Geschmacke sind: wirklich ist der davon verfertigte Wein zu stark und zu süß zu dem täglichen Gebrauche.

§. 21.

Der berühmte Xereswein wird in der Provinz Andalusien verfertiget, und in Fässern anderwärts verschickt, deren jedes beiläufig 5 Ohm rheinisch in sich faßt. In Cadix gilt das Faß von 40 Arroben an Gewicht, und nach Beschaffenheit der Güte des Weins, 40 bis 70 Piaster. Der Pedro-Ximeneswein wird aus der Gegend von Guadalcazar verführt, und wird in Fässern zu 2 Pipen verkauft. Der Bernicatlowein, ein rother

Wein, wird gleichfalls in Fässern verschickt. Der Wein zu Paxareta, 4 bis 5 Stunden von der Stadt Ronda, ist gleichfalls sehr berühmt. Uebrigens erhält man den oben genannten Xereswein in zweierlei Gattungen; den einen süß, der Vino Seco, den andern etwas bitter, der Vino Pajarete genannt wird. Beide Arten halten sich in den wärmsten Himmelsstrichen.

Die Nüchternheit der Spanier, in Betreff ihrer herrlichen und berauschenden Weine und Getränke, ist größtentheils ihrer Natur zuzuschreiben, die ihnen eine ihren starken Landweinen entsprechende Leibesbeschaffenheit verliehen hat. Nichts ist seltener, als einen betrunkenen Spanier zu sehen, obgleich seine gewöhnlichen Weine viel geistiger als die französischen sind: und wenn man einem betrunkenen Soldaten in Madrit begegnet, so ist darauf zu wetten, daß er ein Ausländer sey, der nicht selten ungestraft die spanischen Weine genießt.

§. 22.

Portugall, das zwischen Spanien und dem atlantischen Meere liegt, wird seiner vortrefflichen Weine wegen sehr geschätzt; unter

denen sich der bekannte Porto-Portowein besonders auszeichnet, und ein starker, dunkelrother und gewürzhafter Wein ist. In England wird er stark getrunken. Um diesem Weine noch mehr Stärke zu ertheilen, gießen oft die Engländer in jede der Bouteillen noch ein Glas des rectificirten Branntweins. Außer diesem Portwein bringt Portugall noch andere süße und kräftige Weine hervor, die aber durch weite Transporte viel von ihrer inländischen Annehmlichkeit verlieren, dagegen aber um so mehr an Stärke gewinnen.

§. 23.

In Frankreich, das durch den Rhein von Deutschland getrennt, und dessen Klima, zumal in Süden, ungleich wärmer als Deutschland ist, gedeihen die Weine vortrefflich, und der Wein wächst in allen Provinzen dieses Reichs im Ueberfluß. Viele halten den Champagner für den besten Wein. Der ächte Burgunder, wovon der beste um Beaume wächst, hat eine feine Farbe, und einen starken angenehmen Geschmack, und ist unter dem Namen Oeil de Perdrix bekannt. Die Weine, welche in Angers und Orleans

gebaut werden, sind auch delikat, berauschen aber gern. In Poitu wächst ein weißer Wein, der dem Rheinwein gleichet. Die Gegend um Bourdeaux und die niedern Theile von Gascogne bringen gleichfalls vortreffliche Weine hervor. Der eigentliche Pontak wächst in Guyenne; der Muskateller und Frontiniak in Languedok. Zwischen Valence und St. Wallier, längs dem Ufer der Rhone, wird ein sehr angenehmer, doch herber rother Wein erzeugt, welcher fast wie Heidelbeeren schmeckt; er heißt Eremitenwein (hermitage), und wird der Gesundheit wegen sehr hoch geschätzt. Es giebt überhaupt wenig Länder, die so viele und verschiedene Weine wie Frankreich haben; daher der Wein eins der größten Landesprodukte der Franzosen ist, womit sie auswärts einen wichtigen Handel treiben. In den Provinzen, wo diese und die übrigen Weine, als Klaretwein (vin de Grave), der Muskat von St. Lorenz, und la Cieudat in Provence, der Côte rotie, der Tein und dergl. gebauet werden, ist auch ein Ueberfluß an Branntwein, Liqueuren, Weinessig, Weinstein und Weinsteinasche.

§. 24.

Im Elsaß werden gleichfalls gute Weine von verschiedenen Sorten gebaut. Um den Weinbeeren ihre natürlich bestimmte Zeitigung und vollkommene Reife zu geben, darf nicht jeder der Inwohner willkührlich lesen. Weder ein einzelner Bauer noch ein einzelnes ganzes Dorf kann nach Gefallen die Weinlese anfangen, sondern diese Zeit wird von der Obrigkeit anberaumt. Da nicht alle Dörfer zugleich lesen, und doch manche in mehreren Dörfern Weinrebenstöcke liegen haben, so verursacht dieses manche Unbequemlichkeiten. Doch hat im Ganzen diese Ordnung ihre überwiegenden Vortheile.

Nach der Mitternachtseite von Wangen herunter, heißt das nächste, kaum eine Viertelstunde entlegene Dorf Marlenheim, dessen Berg, hinter welchem sich die Landstraße aus dem Gebirge verliert, sich ziemlich steil der Morgensonne entgegen streckt. Man hat der Erde dieses mit guten Weintrauben versehenen und an gutem Weine ergiebigen Gebirges, häufig durch Mauerwerk, eine Haltung gegen das im Frühjahre herabfließende Schneewasser ertheilt, das zwar nicht an den übrigen Wein-

bergen und allenthalben geschehen konnte. Die Erde ist ganz röthlich. Es wächst eine Sorte rothen Weines da, die man mit dem vortrefflichen Colmarer rothen Wein und mit dem Burgunder vergleicht.

Nach Mittag von hier, hinter den Bergen, die den Zirkel von Mittag her bilden, und zwischen den bischöflichen Städten Molzheim und Mutzig liegen, hat man sogar auf Felsen Erde getragen, und Weinstöcke darauf gepflanzt, die einen guten Wein geben. Auch da, wo der Berg sich ziemlich steil nach Mittag erhebt, wächst ein feuriger Wein. Man trifft übrigens in dem Bezirk des Amts Westhofen, wo die auslaufenden Berge des Wasgau sich in einen Kreis gelagert haben, nach allen vier Winden hin Weinberge. Selbst in niedrigen Thälern voll Gartenerde hat man Wein gepflanzt, wo er aber natürlich nie so gut wird, als wie auf sonnigen Hügeln.

Der Weinbau macht, daß in dieser Gegend auf einer Quadratmeile sich beiläufig 8000 Menschen befinden, wenn man auch weder Mutzig noch Molzheim mitrechnet. Die Dörfer Wangen, Marlenheim, Kirchheim, Scharrach, Bergheim, Thränheim,

Irnstadt, Bieten, Dangelsheim, Sulz, alle ansehnlich bevölkert, liegen jedes vom nächsten nicht über eine Viertelstunde voneinander. Das Düngen im Herbste hält man hier am vortheilhaftesten, weil Schnee und Wasser in dieser Zeit die fruchtbaren Kräfte des Mistes besser in die Erde und um die Wurzeln schwemmt. Man brennt aus den Weinhefen zugleich hier einen vortrefflichen Branntwein; und man muß gestehen, daß Elsaß überhaupt an verschiedenen Sorten der besten Weine reich ist.

§. 25.

Die Dörfer um Landau haben an dem Gebirge, rechts und links, nichts als Weinberge, sind aber auch auf einmal reich, und dann wieder mehrere Jahre arm, wie es in mehreren Weinländern oft der Fall ist. Der ehemals berühmte Gänsefüßer ist vom Ruländer und Riesling hier ganz verdrungen worden. Der Ruländer hat seinen Namen von einem Kaufmann Ruland in Speier, der den Stock zwischen den Trümmern eines zerstörten Hauses, die Trauben an ihm wohlschmeckend, und diese

Rebe fruchtbar fand. Er legte sich nach und nach einen ganzen Garten davon an, und von ihm kommen alle Ruländer in dem ganzen Speiergau her.

§. 26.

In dem §. 19 ist schon gesagt worden, daß viele den Champagnerwein für den besten in Frankreich halten. Der Burgunderwein aber hat für die Gesundheit und schwachen Lebensgeister so wirkende Kräfte, daß er in dem Medicinalfach, heut zu Tage, fast unentbehrlich ist. Man theilt den Burgunderwein in Ober- und Niederburgunder ein. Das Land des Niederburgund enthält weitläufige Weinberge, die wegen der rothen sowohl, als weißen Weine berühmt sind; und man hält die niederländischen Gewächse für die besten: denn sie geben den Oberburgundern nicht nur nichts nach, sondern sie sind in manchen Jahren diesen vorzuziehen. Die Oberburgunder gerathen am besten bei etwas nasser Witterung, und die Niederburgunder in trockenen Tagen. Die vornehmsten und hauptsächlichsten Weingegenden in Niederburgund sind: Auxerre, Coulange, Irenci, Ton-

nerre, Avalon, Joigni und Chablis: in Oberburgund aber Pomard, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Vollenay, Morache, la Romance, Nuits, Chassagne und Mursault. Die Weine von der ersten Weinpresse oder Kelter werden zu Auxerre für die besten in Niederburgund gehalten; und diese Weine sind schön an Farbe, geistig und geschmackvoll. Irenci bringt beinahe eben so gute hervor; und man schätzt die Sorten dieser beiden Gegenden denen von Nuits gleich. Sie halten sich bei guter Pflege und Füllung in Bouteillen 4 bis 5 Jahre. Die rothen Weine zu Coulange und Tonnerre sind fein, leicht auf der Zunge und schmackhaft. Man stellt sie denen zu Beaune, Vollenay und Pomard an die Seite: sie halten sich 3 bis 4 Jahre und oft länger. Avalon zeugt rothen Wein, der dick und geistig ist, das Verführen besser als die vorbenannten verträgt. Joigni giebt gleichfalls rothe Weine, die sehr gerühmet werden. Der Wein von Chablis ist meistens weiß, von feinem und angenehmem Geschmacke. In den Gegenden von Auxerre und Tonnerre werden gleichfalls weiße Weine gebaut. Unter den Oberburgundern

ist der Vollenay der delikateste; der sich aber auch nicht so lange als die übrigen halten soll. Auf diesen folgen der Pomard, dann der Beaune, Savigny, Aloxe, Chassagne, Nuits, Clos-de-Vougeot und Chambertin. Beide letzte Sorten sind Weine von vorzüglichem Geschmacke, und sehr beliebt, die oft sehr theuer verkauft werden. Die wohlausgesuchten Sorten von Beaune, Nuits und Chassagne kosten gewöhnlich einen Drittheil weniger als die obenbenannten von Savigny u. s. f., sie sind aber auch die tauglichsten, wenn sie von guten Jahren sind, um sie nach England, Holland, Norden und den übrigen entlegenen Ländern zu verführen.

§. 27.

Die Vienne- und Rhoneweine, welche unter dem Namen Hermitage, Côte rotie, Cornas und Saint Perrey bekannt sind, haben eben so starke Nachfragen als die Oberburgunderweine. Die Languedocweine, welche am meisten an die Ausländer verkauft werden, bestehen aus dem Muscat de Frontignan, Lünel, Rivesaltes und Beziers. Der Frontignan ist unter allen süßen Languedoc-

weinen der vollkommenste, welcher sich am besten und långsten hålt. Er hat die vorzügliche Tugend, daß er von Jahr zu Jahr an Güte zunimmt. Er ist rein, unverfålscht, und wird mit Recht sehr hoch geschåtzt. Der Muscat von Lünel ist noch feiner und lieblicher an Geschmacke, aber nicht von der Dauer des Frontignan. Der Paive-Saltes hat mehr Reife und Süßigkeit als der Frontignan und der Muscat von Lünel. Er nåhert sich der Art des weißen Capweins. Die Beschreibung und Verfertigung der rothen und weißen Champagnerweine liest man in meiner Anleitung zur Verfertigung des Weins und Essigs S. 69—83. Die Weine in dem Levantischen Lande sind meistens roth und süß, die sich nicht lange halten. Man trinkt daher diese Weine von einem zum andern Jahre.

§. 28.

Nebst den in den übrigen Gegenden von Frankreich erzeugten Weinen wird der allenthalben berühmte Cahorswein in einer Reihe von Weinbergen an den Pyrenåischen Gebirgen gewonnen, welche hier auf einer Kette von steinigten Hügeln liegen, und ihre Rich-

tung nach Süden haben. Man heißt diesen Wein zu Bordeaux und anderwärts Graveswein, weil er in kiesigtem Boden wächst. In fruchtbaren Jahren ist hier der Wein so wohlfeil, daß man für ein leeres Gebinde ein Faß Wein bekommen kann.

Der Weinbau wird in Castellane nach allen Regeln der Kunst betrieben. Dieser Wein ist sehr geistig, und hat einen pikanten Geschmack. Der granitartige Boden, worin dieser Castellaner Wein auf den Hügeln gebauet wird, theilt ihm diese Eigenschaft mit. Das Dorf la Gaude ist gleichfalls seiner herrlichen Weine wegen berühmt. Der leichte, lockere und sandreiche Erdboden dieser Gegend ist der Kultur dieses Weinstockes ungemein günstig. Die gebräuchlichsten Weinfächser sind von der schwarzen Gattung, die man Barquets, Varets, les Gibons, Espanet u. s. f. nennt. Die weißen Sorten der Trauben sind der Clareto, Uniblanc, der runde und weiße, der kleinförnigte oder Muscateller mit kleinen Beeren, und der spanische Wein. Die rothen Weine sind hier von sehr guter Art, und von ungemein angenehmem Geschmacke. Der weiße Wein aber soll nicht durchgängig gerathen.

Man verfertiget zu St. Paul und la Gaude eine Menge Muscatellerweines, der unter dem Namen Wein von St. Laurent zum Handel kömmt, und selbst von Kennern feiner Weine dafür getrunken wird; und doch ist es sicher, daß kein wirklicher St. Laurent mehr existirt. Man sagt, daß er von dem Recepte des Herrn von St. Laurens herstamme. Der Muscatellerwein von la Gaude ist dagegen unendlich feiner und besser, schmeckt reiner und ungeschminkt. Der ächte la Gaudewein kömmt dem Muscateller von Frontignan bis zum Verkennen nahe. Der la Gaudewein, den man lange auf dem Lager liegen läßt, nimmt gegen das siebente Jahr eine gelbliche Farbe an, aber ohne im mindesten etwas von seiner Güte zu verlieren. Man verführt ihn nicht nur in das Piemontesische und nach andern Gegenden in Italien weit und breit, sondern auch bis nach England über Nizza; und allenthalben, wo man ihn hinbringt, findet er sogleich willige Abnehmer. Ueberhaupt macht der Wein einen der wichtigsten Zweige des innern Handels in der Provence. Dieser unterhält eine wechselseitige Abhängigkeit der Gebirgsbewohner, und derer, die im südlichen

Theile des Landes wohnen, von einander. Jene ernähren die andern mit ihrem Getraide, und die letztern liefern den Erstern Wein, welchen jenen das kältere Klima versagt hat. Die meisten Städte in Italien, besonders Turin, Genua, Livorno und dergleichen lassen sich alle Winter eine Menge Provencerweine zuschicken, die zwar nur von den geringsten Sorten sind, aber doch da zu Lande unter dem allgemeinen Namen vino Francese mit Vortheil abgesetzt werden. Da alles, z. B. Wein, Zitronen, Pomeranzen, Quitten, Lemonien, Granatäpfel, Gemüße, Aepfel, Birne und dergl. Obstarten, und alle Hülsenfrüchte, in Ueberfluß wächst, so nennt man es das kleine Paradies.

Die Provencerweine, die man aus wohlsortirten Trauben keltert, gehörig abgähren läßt, und zur rechten Zeit abzieht, sind sehr gesund, steigen nicht in den Kopf, bekommen dem Magen überaus wohl, und dienen den alten Leuten als bewährtes Stärkmittel. Wenn sie sich ein wenig abgelegen haben, so sind sie sehr schmackhaft, lieblich, und verdienen auf die besten Tafeln gesetzt zu werden. Die Menge Weine, die man in Provence zeugt, erlaubt, daß ein großer Theil davon zu Branntwein

abgezogen werden kann. Man gebraucht dazu vorzüglich geringe Weine, entweder von faulen oder unreifen Beeren, die einen unangenehmen Beigeschmack haben. Man destillirt in Provence sehr gut das Pomeranzenblüthwasser und allerlei dergl. Essenzen und Oele; und die übrigen Pomeranzen, Zitronen, Limonien, Cedratfrüchte, Apfelsinen und dergl. die man in dem Gebiete von St. Paul gewinnt, werden nach verschiedenen Städten in Provence verfahren.

Der Wein zu Nizza ist kein so unbeträchtlicher Zweig des Handels. Der meiste wird nach Turin verführt. Dieser Wein ist sehr fein, dünn, hellroth, ziemlich feurig, und oft besser von Güte und theurer im Preiße als mancher oder wenigstens gemeiner Provencerwein, der dem mittlern Burgunder nichts nachgiebt. England nimmt alle Jahre hievon einige Schiffsladungen. Der Wein verbessert sich sehr durch die Seefahrt und durchs Liegen. Eben so wird der rothe Essig von Nizza, der sehr stark ist, weit und breit gesucht.

§. 29.

Die Fabrik der ledernen Schläuche, zu allerlei flüssigen Sachen, zu Puy, wo

sie

sie verfertiget werden, ist gleichfalls wichtig und bemerkenswerth. Diese Schläuche dienen insonderheit zum Transportiren der flüssigen Waaren mit Maulthieren. Da die Provinzen Vivarais, Auvergne, Limousin und Dauphine ihre Weine auf diese Art versenden, so beziehen sie den größten Theil der benöthigten Schläuche von Puy.

§. 30.

In der Provinz Roussillon wächst ein dunkelrother Wein, der sehr stark, und von einem pikanten und angenehmen Geschmacke ist. Er ist dem zu Castellane sehr ähnlich. Zu dem Ueberfluß, den Frankreich an verschiedenen Sorten der Weine hat, zählt man auch noch die Orleans — Loire — Rocheller — Lioner — Blois — und dergl. Weine, unter denen es rothe und weiße Weine giebt, die gleichfalls von besonderer Güte sind. Ueberdieß hat man auch noch die Müetweine, oder die sogenannten stummen Weine, die man nicht gähren läßt, und die sehr geschwefelt werden. In Guienne und in einigen andern Provinzen thun manche noch Zucker dazu, rütteln dann den Saft in den Gefäßen heftig und anhaltend,

bis gar kein Merkmal der Gährung zu spüren ist. Sie wiederholen das; jedesmal wird aber die Menge des Schwefels oder des Einschwefelns um etwas vermindert. Wenn er dann in vollkommener Ruhe eine Zeitlang gelegen hat, so wird er abgelassen, worauf er so helle und klar ist, wie der schönste Franzbranntwein. Dieser Wein verliert nie seine Süßigkeit. Die Weinkünstler kaufen und brauchen ihn daher sehr vielfältig, um damit die unangenehme Säure ihrer jungen Weine zu verdecken.

§. 51.

In Helvetien, oder in der Schweitz mangelt es auch nicht an guten Weinen. Die Enge des Landes läßt es aber nicht zu, daß sehr viel Wein außerhalb des Landes gemächlich verführt werden kann. Der Geschmack der Schweitzer Weine übrigens ist lieblich, angenehm zu trinken, und leicht zu vertragen. Sie halten sich aber auch nicht lange, und werden bald sauer. Die besten Weingegenden in der Schweitz sind die Kantons Zürich, Basel, Bern, Schafhausen, das Walliser- und Graubündterland. In dem warmen Walliser Thale gedeihen die Weintrauben und italiänischen

Obstarten ungemein. In den übrigen Gegenden Helvetiens ist gleichfalls die Hitze zwischen den Eisbergen im Sommer so zusammengedrängt, daß sie das Gedeihen von Wein und Früchten ungemein befördert; die herrlichsten Kräuter, welche auf den Bergen wachsen, nicht mitgerechnet. Der Flecken Martinach ist seiner vortrefflichen und starken Weine wegen, die man Vin de la Marque und Coquempin nennt, weit und breit berühmt.

Die Walliser sind meistens so mit Kröpfen versehen, daß manche unter ihnen selbst zweifeln, ob der Kropf ein Mangel oder eine Zierde des Menschen sey. Die Indianer, welche am Fuße der hohen Cordilleras wohnen, tragen diese Bürde gleichfalls an dem Halse nach, und glauben, daß sie ihre Kröpfe dem Getränke des kalten Wassers ihrer Berge zuzuschreiben hätten. In einem kleinen russischen Dorfe Motmos zeigen sich bei den Bauern gleichfalls viele Kröpfe. Eben so herrscht in verschiedenen Gegenden Deutschlands dieser Uebelstand. Ob nun das Getränke des kalten und wieder geschmolzenen Berg — Eis — Schneewassers, oder die Anschwängerung des Wassers mit Mergel — Kalk — Gyps — Salpeter —

eisenartigen oder dergl. Erdtheilchen, oder das beschwerliche Tragen und Schleppen Berg an, Berg ab, an der Entstehung dieser Kröpfe schuld sind, werden die Aerzte besser als ich entscheiden.

§. 32.

In der Grafschaft Chiavenna, in Stalia, verfertiget man einen Wein, der dem sogenannten Strohwein ganz ähnlich ist. Hiezu sucht man die reifesten und besten Trauben aus, legt sie auf das Stroh, und läßt sie 2 bis 3 Monate oder so lange liegen, bis sie gelb geworden und eingeschrumpfet sind. Den Wein selbst verfertiget man dann nach der gewöhnlichen Vorschrift, in der man gute Weine zubereitet. Wenn dieser Wein ein Jahr alt ist, so wird er klebricht, und schmeckt sehr süß; auch hält er sich sehr lange. Diesen Wein nennen die Bewohner dieser Grafschaft Romaticowein. Man findet bei manchem dieser Inwohner diesen Wein, der über 100 Jahre alt ist. Wenn er alt ist, so ist er so dick, wie ein guter Punschextract.

§. 33.

In Mayland gedeihen die Weine reichlich. In der Gegend von Navara findet man ihn

vortrefflich. Griante am Comersee giebt eine Sorte Wein, die sehr angenehm zu trinken ist. Besonders sind die sogenannten gewürzten Weine von vorzüglicher Art. Sie führen diesen Namen, weil sie nach allerlei Gewürzen schmecken, obschon ihre Zubereitung nichts weniger als erkünstelt ist. Sie haben Feuer und Stärke, schier wie der gebrannte Weingeist, und doch sind sie blos so, wie sie der Weinstock giebt, ohne den geringsten Zusatz.

Die Mayländer sammeln ihre Trauben gemeiniglich erst im November, wodurch sie recht zeitigen. Alsdann hängen sie solche an den Stielen in saubern Kammern auf, und lassen sie 2 bis 3 Monate hangen. Hierauf werden sie abgenommen; die Beeren werden abgepflückt, und die faulen von den guten abgesondert. Man preßt dann nur die guten Beeren auf der Kelter, schüttet den erlangten Saft oder Most in Kuffen, schäumt ihn des Tages ein Paarmal und so lange ab, bis keine Gährung mehr zu sehen ist; das dann einen vortrefflichen Wein giebt, der anfänglich im Gebinde honigsüß, mit Ausgang des Jahres aber immer wohlschmeckender und besser wird.

§. 34.

Die Weine vom Po, und Ultra-Po, sind gleichfalls sehr gut und gesund. Sie gehen nicht stark in das Geblüt. Man trinkt diese Weine sehr gern in Italien. Sie halten sich über 100 Jahre, lassen sich aber nicht über Wasser oder die See verführen.

§. 35.

Die Valtelinerweine, welche unter den §. 28. gezählt werden können, sind vortrefflich, sehr stark und dunkelroth an Farbe. Die Clevischen rothen Weine bei del Ponte di Supra Viccino al Castello, sind von noch größerm Werthe. Die sogenannten Balsaminentraubenweine sind gleichfalls vortrefflich, stark, angenehm und gesund. Sie halten sich viele Jahre lang. In Angendina, sechs Stunden von Cleven, hat man von der oben benannten Sorte Weine, die sich über 100 Jahre halten, sich aber auch nicht zu Wasser verführen lassen. Sind diese Weine über ihre hundert Jahre alt, so verändern sie ihre Farbe in hellroth.

§. 36.

Mantua und diese Gegend bringen Korn, Weitzen, Mays, Reis und Seide in Menge hervor, und beinahe eben so viel Weine, daß sie das Land nicht alle verbrauchen kann. Die Weine aber sollen herb von Geschmacke seyn, woran die unregelmäßige Behandlung der Zubereitung und Verfertigung schuld seyn soll. Der Wein wird hier überhaupt bei der Wagenlast von 8 Soliots, der Soliot zu 120 Boccali, gehandelt. Der Boccale hält 42 Unzen, oder 3 Pfund und 8 Unzen im Gewicht. Die Weinstöcke werden hier meistens bis an den halben Stamm eines Baumes, den man zu diesem Ende anpflanzt, angelegt, und von Strecke zu Strecke entweder auf hohe Pfähle gestützt, oder einer an den andern, ihrer Länge nach, befestiget.

§. 37.

Die Florentiner Weine in dem Königreich Hetrurien, ehedem Großherzogthum Toscana, finden in allen fremden Ländern gute Aufnahme. Diese Weine sind tiefroth und stark, welche sehr angenehm, nicht zu süß und nicht zu sauer schmecken, und sehr feurig sind. Sie

sollen der Brust gedeihlich seyn. Die beste Sorte dieser Weine, welche auf einem Schwefelboden wächst, soll sich 100 Jahre in Bouteillen halten können; das Verführen aber zu Wasser halten sie nicht aus.

In Monte Pulciano wächst ein herrlicher rother Wein, der sehr stark und geistig ist. Wenn man diesen Wein drei Jahre lang und an einem kühlen Orte gut aufbewahret, so trinken ihn manche, nach der Zeit, in dem Wahne, als sey er ein starker, geistiger und angenehmer Liqueur.

§. 36.

Der östliche Theil des Genuesischen Gebiets liefert den sogenannten Vin amabile, der bei Cinque Terre wächst, und wirklich den Namen eines liebenswürdigen Weines verdient. Monte Fiascone in Campagna di Roma giebt köstlichen blanken, und röthlichen Muskatellerwein; unter denen die letzte Sorte etwas theurer als die erstere ist. In den übrigen römischen Gebieten findet man wenig gute und auserlesene Sorten der Weine, die bei Ancona und Loretto ausgenommen.

§. 39.

Die Neapolitanischen weißen Weine sind wenig geachtet; dagegen aber die rothen Weine um desto mehr geschätzt werden. Folgende Weine, der Thränenwein oder Lacrimae Christi, und die übrigen Weine, welche gleichfalls auf dem Berge Vesuvius wachsen, dann die Weine bei Capua, Napoli und Bari, sind die vorzüglichsten Weine, die man in ganz Neapel schätzt.

§. 40.

Der venetianische Wein ist von keiner besondern Stärke, den bei Vicenza und Monte-bello ausgenommen. In einigen Gegenden dieser beiden Orte giebt es wirklich die vortrefflichsten Weine. Jener Wein, den man Picolo nennt, ist eine Sorte vom zweiten Range, dessen Trauben nach der ausgehaltenen ersten Presse noch einmal gepreßt und mit Wasser vermischt werden.

§. 41.

Die Güte des Bodens und das Klima zu Almißa in Dalmatien verschafft die besten und herrlichsten Weine. Der Muskateller und

alle Proseno von Almißa, wie auch aller Wein, der dort aus reifen Trauben und mit Sorgfalt bereitet wird, verdient den Platz auf den köstlichsten Tafeln. Die Weine, die dort gezogen werden, nehmen den Geruch des Erdreichs an sich. Brazza, ohnerachtet dessen Boden sehr steinigt ist, bringt eine Menge Wein hervor, der durchgehends für den besten in ganz Dalmatien gehalten wird. Den so berühmten Schiraswein aber verfertigen die Armenier. In Ermangelung von Tonnen wird dieser berühmte Wein in großen Töpfen verwahret, und in großen Flaschen nach Abuschähr, von da weiter nach Basra und Indien versandt.

§. 42.

In Siebenbürgen ist der meiste Anbau der Weinreben in Hermannstadt, die an dem Fluß Cibin liegt. In der ganzen Gegend um Hermannstadt giebt es verschiedene gute Sorten der Weine. Zu Clausenburg, und Zazwaras ist der Weinbau gleichfalls in dem besten Rufe.

§. 43.

In Slavonien, das durch die Drau von Ungarn geschieden ist, breiten sich Berge aus, die mit Weinstöcken und guten Obstbäumen vollkommen bepflanzt sind. Die angepflanzten Weinreben erzeugen Traubenbeeren von der vortrefflichsten Art, aus denen die Slavonier manchen herrlichen Wein zubereiten.

§. 44.

Das Königreich Ungarn, welches an der linken Seite der Donau, und östlich von Deutschland liegt, besitzt Weinberge in sehr großer Menge. Die berühmte Ungarische Weingattung theilt sich in Ober- und Niederungarn. Unter allen Gattungen verdient der Tokayer im Zemblaer Komitat den ersten Rang, und zwar jener, welcher auf einem Berge wächst, der wie ein Zuckerhut aussieht, und den ganzen Tag von der Sonne beschienen wird. Er hat einen besonders eigenen lieblichen Geschmack. In einem Umkreise von 5 Meilen wächst nächst dem Tokayer auch noch eine herrliche Sorte von Wein, die dem Tokayer nicht viel nachgiebt, als zu Taljamada u. s. w. Der Antal wird an Ort und Stelle zu 10 bis 15

Dukaten verkauft. Nach diesem folgt der Ruster und der Oedenburger, welche Weine sehr stark und geistig sind. Der Eimer zu 40 Wiener Maaß davon wird oft zu 16, 18 bis 20 Gulden verkauft. Manchmal werden an die Schlesier und andere Fremde für 285,000 Gulden Weine verkauft. Der Ofner und der Bömischneustädtelwein sind als rothe Weine weit und breit berühmt. Dann folgen der Raschdörfer, Wiener, St. Georgen, Bösinger, Bibersburger, Schomlauer, Mischkozzer, Erlauer, Neusiedler und Goldberger. Unter diesen Sorten der Weine hat besonders der Bösinger einen Muskatengeruch; der Raschdörfer ist aber stärker und geistiger. Der Wiener und Bibersburger sind, wenn sie abgelegen, sehr gesund. Von diesen Weinen wird manchmal der Eimer zu 4, 6 bis 8 Gulden verkauft. Unter den oben benannten rothen Weinen sind auch der Erlauer, der Sexarder, besonders aber der Menescher berühmt; von dem der Antal, zu 40 Maaß gerechnet, sehr oft um 48, 50 bis 55 Gulden verkauft wird.

Da der beste Tokayer auf dem oben erwähnten Berge wächst, und da der übrige

Bezirk Landes um Tokay, wo dieser Wein gleichfalls wächst, nur klein ist, und immer eine große Quantität des besten Tokayers für den kaiserl. königl. Hof zurückbehalten, und dennoch eine ungeheure Menge unter dem Namen Tokayerwein verkauft und getrunken wird; so läßt sich leicht einsehen, daß viele Verkäufer bei ihren übrigen Weinen eine gute Rechnung finden, wenn sie ihnen den Namen Tokayer verschwenderisch austheilen. Die Traubenbeeren um Tokay und auf dem besagten Berge, sind übrigens von einer Sorte weißer und nicht rother Beeren. Ihre Lese wird so spät als möglich, und meistens um Martini gehalten. Man fürchtet keineswegs den Frost, sondern wünscht ihn vielmehr als ein Verbesserungsmittel der saftigen Beeren. Man hat vier Arten dieses Weines, die man alle von einerlei Trauben verfertiget, nämlich: Essenz, Ausbruch, Maslach und Landwein.

Um Essenz zu erlangen, wirft man die welken halbgetrockneten Trauben in ein Faß, das einen durchlöcherten Boden hat, oder in der Form einer Würzmöschtuffe verfertigt ist, in der man unten den abgelaufenen Saft, der durch keinen andern Druck, als den das eigene

Gewicht der aufeinander gehäuften Trauben bewirkt, erlangt. Der Ausbruch wird verfertiget, wenn die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, mit Most von andern frischen Trauben begossen und ausgetreten werden. Maslach entsteht, wenn eben diese Trauben noch einmal mit Most begossen sind, und der Saft mit der Hand ausgedrückt wird. Der Landwein wird zuletzt von armen Weinbauern aus verschiedenen und nicht ausgelesenen Weintrauben zubereitet. Die Essenz ist dick, nie völlig klar, und süßlicht. Vermischt man sie mit Maslach, so erhält man eine Gattung Wein, die für Ausbruch gelten kann. Ausbruch ist derjenige Tokayer, den eigentlich die Ausländer erhalten, und der einen ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack hat, wenn er nach 3 Jahren seiner Verfertigung getrunken wird. Diese Weine werden in Gebinden, die man Antal oder Antheile und doppelte Antal oder Antheile nennt, versendet. Bei den doppelten Antheilen hat der Käufer Vortheil; denn ein doppelt Antheil giebt 10 bis 15 Bouteillen mehr aus, als zwei einfache. Gemeiniglich wird der verschriebene Wein von den Ungarischen Weinhändlern

Franco Wien geliefert, wobei sie bis dahin für alle Untreue der Fuhrleute stehen. Man thut dann wohl, wenn man die Fässer zur weitern Reise doppelt emballiren läßt. Wenn er an Ort und Stelle angekommen ist, so ist es rathsam, ihn eine Zeitlang auf dem Lager im Keller zu lassen, und dann erst auf Bouteillen zu ziehen.

§. 45.

Deutschland, das fast in der Mitte von Europa liegt, nördlich von der Ost- und Nordsee umflossen ist, südwärts aber von den Alpen eingeschlossen wird, und dessen Klima, im Ganzen genommen, gemäßigt ist, befördert das Gedeihen der Weintrauben, und der Obst- und Getraidearten ungemein, aus denen die Deutschen ihre verschiedenen Getränke zubereiten und verfertigen. Uns Deutschen fehlt wirklich gar nichts an Getränken. Wir trinken nicht nur vielfache und verschiedene Arten der Weizen- und Gerstenweine, sondern auch noch Traubenweine von vorzüglicher Art, die uns unser ökonomischer Fleiß bauet und verfertiget, ohne die verschiedenen Zubereitungen und Verfertigungen der Branntweine und Liqueure mit unter zu zählen. So sind z. B. Oestreich, Bayern und

Tyrol, Schwaben und Franken, die Pfalz-grafschaft am Neckar und Rhein, die Bergstraße, das Rheingau, Trier und Coblenz mit vorzüglichen rothen und weißen Weinen reichlich versehen, die in mancher Rücksicht den Vorzug ausländischer Weine verdienen.

§. 46.

Den Oestreichischen Ländern, die in Ansehung ihrer vielen Produkte unter die gesegneten zu rechnen sind, fehlt es nicht, besonders an den beiden Seiten der Donau, an ergiebigem Weinbau. Das Kaiserthum Oestreich erzeugt an vielen Orten Weine, die unter den edelsten Sorten der Weine, zu stehen verdienen, und daher außerhalb Landes guten Abgang finden. Der größte Theil dieser Weine ist von rother Farbe, der mindere aus weißen Traubenbeeren. Um das Kloster Neuburg, ohnweit Wien, wird vorzüglich guter Wein in sehr großer Menge gebaut. Die beiden Seiten an der Donau, und die übrigen Gegenden in Oestreich, die beiden Herzogthümer Kärnthen und Krain erzeugen so viel Wein, daß man fast ganz Deutschland damit versehen könnte. Gebirgswein nennt man in Wien den, der etliche

etliche Meilen um die Hauptstadt herum, besonders am Kalenberge, wächst, und von vorzüglicher Güte ist. Zum Donau- oder Landwein gehört nicht nur derjenige, welcher in den nördlichen Kreisen gewonnen wird, sondern auch größtentheils der, welcher aus den Kreisen ob dem Wiener Walde kommt.

§. 47.

Das Königreich Böhmen ist an Erzeugnissen von Wein, Obst, besonders aber an vortrefflichem Hopfen reich. Die meisten Gegenden der Weingärten sind auf den seitwärts der Flüsse Elbe und Mulde gelegenen Bergen und Anhöhen. Unter den Böhmischen Weinen zeichnen sich folgende Gattungen aus: der Außiger nämlich, welchen sie im Lande Podskalski nennen, und der rothe Melnicker, aus dem Bunzlauer Kreise, der bei guten Jahren den ausländischen rothen Weinen nichts nachgiebt. Bei der Ablesung der Trauben, oder in der Weinlese pflegt man in Böhmen mit den rothen Trauben den Anfang zu machen. Man läßt sie 8 bis 14 Tage ungepreßt liegen, und rührt sie öfters um. Dieß soll verursachen, daß der Wein eine bessere und dunklere Farbe

erhält. Während diesen 14 Tagen läßt man die weißen Trauben lesen, die nun sogleich zur Presse gegeben, und im Falle eines ansehnlichen Vorrathes in 3 Theile getheilet werden. Der erste ist der Vorlauf, oder Wein, der vor weiterem Zuthun abläuft, den man für den besten und bald trinkbaren hält. Der zweite ist derjenige, welcher schon stärker gepreßt wird. Er ist zwar nicht so gut, als der erste, doch sagt man, daß er sich am längsten halte. Der dritte, wo öfters die Hülsen auf der Presse aufgehackt und stark gepreßt werden, ist, wie man leicht errathen kann, der schlechteste.

§. 48.

Obschon viele Moräste, stehende Wasser und Wälder Mähren einnehmen, so gedeihen dem ungeachtet in diesem Lande Wein, Reis und dergl. In Schlesien, besonders um Grünberg im Glogauischen Fürstenthum, um Crossen und Carolath aber sind die Weine nur gering.

§. 49.

Sachsen liefert gleichfalls Weine, besonders Pillnitz und Meißen. Man bauet

theils weiße, theils rothe Weintrauben. Die vornehmsten Weinberge dieser Arten sind in der Gegend von Pillnitz, Meißen, Dresden, Pirna, Zeiz und Weisenfels. Auch in Thüringen bauet man Weine, unter denen die Naumburger, Ichteritzer, Erfurter u. a. m. die besten sind. Eben so finden sich gute Weinberge in der Niederlausitz, in der Gegend von Sorau und Guben. Daß man in den Churfürstl. Sächs. Landen das Aufkommen der Weinberge und Weine schon längstens beförderte, beweisen die Schriften vom Bergschreiber Knohle und von Heinrich August Offenfeldern, in denen sehr merkwürdige Vorschriften zum Weinbaue befindlich sind.

§. 50.

Das Königreich Bayern und das Tyrol erzeugen nebst dem Ueberflusse an Getraide verschiedene Arten der Weine; und in Tyrol gedeihen die rothen Weine außerordentlich, die sich aber nicht lange halten. Die besten werden längs dem Flusse Etsch erzeugt, die man Etschweine nennt, und in die weiße und rothe Farbe fallen. Die rothen Weine haben

eine sehr dunkle, ins Violet fallende Farbe, kühlen beim Trinken, und haben einen besondern ihnen eigenen Geschmack. So lange sie jung sind, führen sie etwas Bodensatz bei sich, den sie sogar in Bouteillen geben, in die sie gezogen sind. Ueber 4 bis 5 Jahre halten sie sich selten, werden bald sauer, und man muß sie in guten, kühlen Kellern aufbewahren, wenn sie nicht verderben sollen. Am angenehmsten schmecken sie zur Zeit, in der sie das Pikante erlangen. Die Traminer oder Marziminer, von dem an der Etsch gelegenen Dorfe benannt, sind mehr oder weniger röthlich, und werden für die besten gehalten. Auf diese folgen die Brixner, die sehr stark und geistig sind. Auch um Botzen herum werden herrliche Weine gebaut. Trient liefert gleichfalls Weine von guter Gattung. Botzen und Trient sind die beiden Oerter, in denen man die Tyroler Weine aus der ersten Hand kaufen kann.

§. 51.

Schwaben, und überhaupt das Königreich Würtemberg haben an Getraide und Wein einen vorzüglichen Reichthum, von dem

uns M. Balth. Sprenger in seinen Abhandlungen des gesammten Weinbaues unterrichtet. Auch am Bodensee bis an den Einfluß des Neckars gedeihen Getraide und Wein, unter welchen Produkten sich der Markgräfer Wein besonders auszeichnet. Die Pfalzgrafschaft am Rhein ist gleichfalls an Getraide und Wein, besonders in den Gegenden, die am Rhein und Neckar liegen, sehr reich.

Den besten und schwersten Wein liefern die sonnenreichen Hügel in der Unterpfalz an dem Rheinstrome in den Gegenden von Osthofen, Alßheim, und noch vorzüglichern bei Oppenheim, Dienheim und Nierstein. An dem Nahestrom, vorzüglich zu Monzingen, Norheim und Bassenheim, wächst ein sehr süßer und feuriger Wein, der aber in Absicht auf die Dauer den Rheingauer Weinen weicht. Nicht so angenehm, aber stärker und haltbarer, sind die sogenannten Thälerweine in dem Oberamte Bacharach. Die Hügel um Neustadt, das Türkheimer Gebirg, und die Anhöhen in dem Unteramte Freinsheim, liefern eine große Menge gesunder und wohlschmeckender

Weine, unter welchen die Traminer in Ansehung der Schwere und Lieblichkeit den Vorzug behaupten. Leichtere, aber nicht minder gesunde Weine sind die sogenannten Bergsträßer zwischen Heidelberg und Heppenheim, welche den eigentlichen Neckarweinen noch vorzuziehen sind. Die geringere Gattung der Pfälzer Weine wächst in Wisloch, Sinzheim und an den Gränzen des Königreichs Würtemberg.

§. 52.

Die Neckarweine erhielten ihre Benennung vom Strome gleichen Namens. Der Neckar entspringt in dem zum schwäbischen Kreise gehörigen Fürstenthum Fürstenberg, schlängelt sich durch das Rothweilische Gebiet, durch die Grafschaft Hohenberg, durch Würtemberg, und durch das zur Unterpfalz gehörige Creichgow, bis er zuletzt bei Mannheim in den Rhein fließt. Da sein Lauf beiläufig ein Strich von 42 Meilen in der Länge ist, so läßt sich leicht denken, daß die jährigen Sammlungen der Weintrauben und Weine in den Gegenden dieses Stromes groß seyn müsse. In dem Jahre 1779 wurden 24,703

Morgen Weinberge allein in der Unterpfalz gezählt; und in den zum Weinbau vorzüglich gelegenen Gegenden giebt es mehrere Flecken und Dörfer, die in einem guten Herbst für 30 bis 40,000 Gulden Weine an Fremde überlassen können. Die am Fluß Kocher im Würtembergischen wachsenden Weine werden gleichfalls unter der Rubrike Neckarweine verkauft. Als die berühmtesten Oerter, in denen die leichten, gesunden und wohlschmeckenden Weine zu haben sind, nennt man Durlach und Eyburg, unter denen sich der berühmte Eyburger besonders auszeichnet. Salzburg, ein Städtchen im Baden-Durlachischen, liefert sehr guten rothen Wein. Der Mundelsheimer Wein in dem Würtembergischen hat den Ruf, daß er sich am längsten halte. Eben so liefern Remsthal und Stetten in dem Würtembergischen gute Weine. Remsthal ist vorzüglich merkwürdig, wegen dem daselbst wachsenden herrlichen Weine, Brodwasser genannt. Dieser Wein ist weiß an Farbe und sehr kräftig. Zu Weinsberg in dem Würtembergischen wird gleichfalls vortrefflicher weißer Wein erzeugt. Alle diese Weine werden meistens unter dem Namen Neckarweine verkauft.

§. 53.

Das Land Anspach und verschiedene Gegenden in der Oberpfalz liefern gleichfalls Weine, unter denen manche Sorten vortrefflich sind; und ohnerachtet hier wie in Bayreuth, Culmbach, Erlangen, Nürnberg, Fahrnbach und Bamberg sehr gutes Bier im Gange ist, so reichen doch diese Städte und Gegenden einen guten Wein. Zu Würzburg in Franken wächst sehr guter Wein; der Leister- und Steinwein zeichnen sich unter den andern besonders aus. Das reiche Juliusspital in Würzburg besitzt die besten Berge, worauf der Steinwein wächst. In Franken wachsen überhaupt an den beiden Seiten des Mainstroms sehr gute Weine, besonders zu Sommerach, Escherndorf, Nordheim und so weiter abwärts (s. meine Anleitung, Wein und Essig zu verfertigen, S. 209.). An der Tauber zu Bischofsheim und zu Rothenburg, Mergentheim gedeihet gleichfalls der Weinstock.

In der Gegend von Wertheim am Main, trifft man die besten und köstlichsten Weine an, unter denen sich besonders der Kreuzwertheimer Wein auszeichnet. Verfolgt man von

da den Mainstrom noch weiter abwärts, so findet man zu seinen beiden Seiten viele und sehr gesunde Weine, wie z. B. die zu Klingenberg, Aschaffenburg, Frankfurt, Hochheim, Kostheim und bis dahin sind, wo sich der Main in den Rhein begiebt.

§. 54.

Unter den mannigfaltigen Gattungen unserer weißen und rothen deutschen Weine behauptet der Rheinwein einen vorzüglichen Rang. Er ist geistig, schmackhaft, kräftig, sehr haltbar und gesund. Man sagt, daß, weil er dünner, nicht so süß, als die spanischen, portugiesischen, französischen und italiänischen Weine, dabei doch feurig sey, er das gewöhnlichste Arzneimittel der Aerzte in besondern Krankheiten sey. Er soll z. B. Stein- und Kolikschmerzen, Milzsucht, die Beschwerden des Gekröses, die Schwäche der Nerven, das faule Fieber, die Hypochondrie und Melancholie aus dem Grunde heilen. Man verarge mir, als einem Unerfahrnen hierinnen, diese angeblichen Wirkungen und Lobeserhebungen des Rheinweins nicht; denn ich schreibe das als ein gebohrner Rheingauer aus dem Orte Frauenstein,

der dann besondere Vaterlandsliebe in seinen Adern fühlt, wenn er gerade eine Bouteille Fulder- oder Johannesberger Wein getrunken hat.

In den Fürstenthümern Oranien-Nassau-Fulda, und Nassau-Usingen, werden die berühmtesten und köstlichsten Rheingauer Weine gebaut, unter denen der Fuldaer oder Johannesberger, und der Nassau-Usinger Rüdesheimer die herrlichsten sind. Nebst den Rheingauer Weinen, wie z. B. die zu Frauenstein, Biberich, Walf, Rauenthal, Geißenheim, Erbach, Winkel, Eybingen und die übrigen sind, liefert Aßmannshausen einen rothen Wein, der in manchen Jahren dem Burgunder wenig oder gar nichts nachgiebt. Die übrigen Gegenden von Caub bis nach Coblenz liefern eine Menge von verschiedenen Gattungen weißer und rother Weine.

Der weiße Wein, welcher an der Mosel wächst, und der rothe Wein an der Aar, der weiße und rothe Bleicher sind unter den übrigen dort gebauten Weinen die berühmtesten und bekanntesten. Ueberhaupt aber sind die Ober- und Niedermoseler Weine die gangbarsten Sorten der Weine, die weit und

breit verführt werden; dabei die Lothringischen, Lüttichschen, und die um Löwen und Namur u. s. w. wachsen, im Verführen gewöhnlich unter die Moseler Weine gerechnet werden. Der beste Marktplatz zum Einkauf der Moseler Weine, welche nach den verschiedenen Gegenden Deutschlands Abgang finden, ist die Stadt Kölln am Rhein.

§. 55.

Die Gegenden von Holland, Westphalen, Hannover, Braunschweig und so weiter nach Norden liefern nur wenig oder gar keine Weine, dagegen aber auch die besten Biere. In unserer Fuldaer Nachbarschaft, in Hessen nämlich, gedeihen gleichfalls die Hanauer, Witzenhäuser und dergl. Weine. Wir Fuldaer haben gleichwohl nur einen einzigen Weinberg an dem sogenannten Frauenberg; dagegen aber besitzt Fulda zu Herols bei Sannerz einige Weinberge, und zu Hammelburg, und in dieser Gegend eine Menge Weinberge von verschiedener Güte, unter denen sich der Weinberg auf dem sogenannten Saaleck besonders auszeichnet, der den köstlichen Saalecker Wein liefert.

Nebst den in diesem Kapitel angemerkten deutschen Weinen hat man noch verschiedene andere Arten von Weinen, die durch Kunst nachgeahmt werden, wie z. B. die Johannisbeerweine, Muskatenweine, Champagnerweine aus Birkensaft, Alicantenweine mit Heidelbeeren zubereitet, Burgunderweine aus gekochtem rothen Most verfertiget, die Malaga-, Honig-, Schleen-, Orangen-, Rosinen-, Quitten-, Zitronen-, Schlüsselblumen-, Wachholderbeer- und dergl. gekünstelten Weine sind, die ich aber ihres Unwerths und der gewaltsamen Verfälschung wegen gar nicht anführe, und mit der Beschreibung des Gedeihens der asiatischen und europäischen Weine schließe.

§. 56.

In Fez und Marocco, das am Fuße des Atlas, zwischen dem mittelländischen und dem atlantischen Meere in Afrika liegt, und deren Inwohner Kabylen, Berbeeren, Araber oder Mauren sind, gedeiht der Wein, die Datteln und Oliven. Die Traubenbeeren werden in Marocco an den meisten Orten im Junius reif. In der Gegend um die Stadt

aber werden sie im Anfange des Oktobers reif. Die Mauren zählen eigentlich sieben Arten der Traubenbeeren. Die besten sind groß und gelb von Farbe. Eine Art von Traubenbeeren, die aus der Levante kömmt, und von den Mauren Serki genannt wird, hat keine Kerne; die Beeren sind schwarz, süß, und beinahe ganz rund, und von der Größe der Solterbeeren. Algier liefert gleichfalls sehr guten Wein; und der fruchtbare Boden in dem Hottentottenlande bringt unter andern Produkten herrliche Weine hervor.

§. 57.

Der beste Capwein, am Vorgebirge der guten Hoffnung, welcher unter dem Namen Constantiawein bekannt ist, übertrifft alle um die Gegenden des Afrikanischen Welttheiles gebauten Weine, den der gemeine Mann in Europa größtentheils nur von Hörensagen kennt: denn es werden jährlich nur höchstens 30 Faß (Leggers) davon eingeerndtet, und jedes wird auf der Stelle zu ohngefähr 50 Pfund Sterling, oder zu 300 Thaler verkauft. Ein Legger ist ohngefähr 108 Gallons engl. Maaßes, davon jedes vier ordinaire

Bouteillen giebt. Die Stöcke, von denen der Capwein Constantia verfertiget wird, sind ursprünglich von Schiras aus Persien hierher gebracht worden. Was wir in Europa für ächten Constantia trinken, sind andere süße Weine, die in denen zunächst an Constantia gelegenen Weinbergen wachsen. Man hat auch versucht, Reben von Burgundertrauben aus Frankreich, desgl. Frontignac- und Muskatellerreben von eben daher anzupflanzen, die alle so gut angeschlagen sind, daß das Gewächse zuweilen das Französische übertrifft. In den vornehmen Häusern ist der gewöhnliche Tischwein eine Art von Sekt, oder Trockenbeerenwein, der von Maderareben hier gezogen wird, und eine leichte angenehme Schärfe hat. Geringere nicht unangenehme Sorten fallen in großer Menge aus, und sind sehr wohlfeil.

§. 58.

Die Nordafrikanischen Inseln Azoren, die nordwestlich von Purtugall liegen, und Madera, westlich von Marocco, so wie die Canarischen Inseln, in der Gegend der vorigen, besonders zu Buena-Vista, Dante, Oratava, Tigueste, und hauptsächlich zu

Ramble bringen die Weinberge den besten und köstlichsten Wein hervor. Man erhält hier zweierlei Weine: den einen Vidonia und den anderen Malvasia genannt. Der erste wird aus einer langen Traube gepreßt, nnd ist schwer: der andere kömmt von einer runden Traube, und ist in der ganzen Welt bekannt. Der Canarienwein wächst der Krone Spanien reichlich auf der ihr zugehörigen Insel Canary. Alle die drei benannten Arten werden Sekt genannt. Der Canarienwein findet weit und breit Abgang. Es wächst noch eine Art alldorten, durch die man einen grünen Wein erhält, den die Insulaner Verdona nennen, und der eigentlich von der stärksten Art ist. Er wächst besonders an der Ostseite, und wird zu Santa Cruz eingeschifft.

Die Engländer bringen aus Ostindien einen Wein, der unter dem Namen Corcovallo bekannt und an der Farbe etwas höher, als die des Malaga ist. Dieser Wein ist köstlich, etwas süß und gewürzhaft, sehr stark, und angenehm zu trinken.

§. 59.

Auf der Insel Madera, die unter einem angenehmen Himmelsstriche, westlich von Ma-

rocco liegt, besteht die größte und einträglichste Erndte in Wein. Jeder Weinberg ist durch einen oder mehrere Gänge, von drei bis sechs Fuß breit, durchschnitten, die mit zwei Fuß hohen Mauern eingeschlossen sind. Längs den Gängen, welche mit sieben Fuß hohem Lattenwerke versehen sind, stehen in gleich weiter Entfernung Pfähle, auf welche ein Gitterwerk von Bambusrohr befestiget ist, das von beiden Seiten des bedeckten Ganges bis ohngefähr zween Fuß von der Erde herabgeht, und in dieser Höhe den ganzen Grund des Weinberges bedeckt. Auf diese Weise werden die Ranken in die Höhe gehalten, und die Arbeiter haben Platz, das Unkraut, welches zwischen den Weinstöcken hervorkömmt, auszujäten. In der Weinlese kriechen die Winzer unter das Lattenwerk, schneiden die Trauben, deren eine oft 6 Pfund wiegt, und sammeln sie in Körbe. Diese Art, die Trauben im Schatten reifen zu lassen, und die des Jätens verschafft dem Maderawein einen vortrefflichen Geschmack, und die Eigenschaft, den Mund recht zu füllen, welche ihm so eigenthümlich ist. Der Wein ist von verschiedener Güte und ungleichem Preiße. Der beste wird von einer Art Trauben gemacht,

gemacht, davon die Reben auf Befehl des Infanten Don Heinrich aus Candia nach Madera gebracht sind, den die Insulaner Madera-Malvasier nennen, und der sehr köstlich und süß ist. Die Pipe dieses Weins kann auf der Stelle nicht unter 40 bis 42 Pfund Sterling eingekauft werden. Die nächste Sorte ist ein trockner Beerwein, welche Art nach London verfahren wird: von diesem gilt die Pipe 50 bis 51 Pfund Sterling. Geringere Sorten für Ost- und Westindien und für Nordamerika kosten nach Beschaffenheit ihrer Güte 20 bis 28 Pfund Sterling. Es werden, ein Jahr in das andere gerechnet, jährlich beiläufig bis 30,000 Pipen geerndtet, jede zu 110 Gallons, oder zu 440 ordinairen Bouteillen. Von den besten Sorten werden jährlich bis 13,000 Pipen ausgeführt; das übrige wird theils zur eignen Consumtion auf der Insel gebraucht, theils zu Branntwein gebrennt, der nach Brasilien geführt wird, theils zu dem Getränke Lurike, und theils zu Weinessig verwendet.

Die Weinberge werden pachtweise und immer nur auf ein Jahr vergeben. Die Pächter bekommen vier Zehntheile vom Gewächse, vier bekommt der Grundherr, und ein Zehntheil

muß an den König, und ein Zehntheil an die Geistlichkeit entrichtet werden. Ein so geringer Gewinn und die Aufsicht, daß die Insulaner mehr für Andere als für sich selbst arbeiten, sollte natürlich allen Muth niederschlagen; dennoch aber sind sie lustig, singen nach ihrer Weise bei der Arbeit, und versammeln sich des Abends, um nach dem Schalle einer einschläfernden Guitare zu tanzen und zu springen; und da der Weinbau den größten Theil des Jahres keiner besondern Wartung bedarf, so können sie sich zugleich ihrer Neigung zum Müßiggange, welche in so warmen Ländern meistens üblich ist, desto eher überlassen.

Verschiedene Bäche, die von den höchsten Gegenden in tiefen Schluchten herabströmen, machen große Abtheilungen auf der Insel. Zur Begünstigung des Weinbaues wird das Wasser durch Eindämmungen und Kanäle in die Weinberge geleitet, damit jeder Inhaber auf eine bestimmte Zeit Gebrauch davon machen könne. Einige haben es fürs ganze Jahr, andere wöchentlich dreimal, zwei= oder nur einmal. Ohne Wässerung können diese Weinberge, des heißen Himmelstrichs wegen, nicht bestehen, welche die Inhaber mit großen Kosten zu erhalten

suchen müssen. Als Don Heinrich der Infant einige Malvasierpflanzen von Candia nach Madera bringen ließ, so geriethen die Pflanzungen so gut, daß der Weinstock mehr Trauben als Blätter, und zwar Trauben von mehr als drei Spannen Länge, getragen hatte. Nebst dieser Art Trauben wachseu die schwarzen Pergolattrauben hier im Ueberfluß, deren Weinlese gegen unsere Ostern angefangen wird. Ein gewisser Wein, welcher der Farbe des Champagnerweins gleicht, wird hier nicht sonderlich geachtet: die andere Art ist etwas stärker und blaß; die dritte Art ist schon kostbarer und ungemein lieblich, die gleichfalls Malmsey genannt wird; die vierte Art sieht aus, wie Alicantenwein, welche aber, dem Geschmacke nach, diesem vorkömmt. Die Jesuiten hatten den Handel des oben besagten Malmsey allein an sich gezogen, indem sich davon nur ein einziger Weinberg findet, der in ihrem Bezirk, oder vielmehr in ihrem Garten Fonchial lag. Dieser Malmsey soll als eine kräftige Herzstärkung, und stark nach Westindien, sonderlich aber nach Barbados, verführt worden seyn. Man sagt, daß dieser Wein von zweierlei Farbe, einer bräunlich,

der andere roth sey, unter welchen Farben man den rothen Wein Vino tinto nenne. Man glaubt zugleich, daß dieser rothe Wein gefärbt werde, das aber die Inwohner bestreiten.

Die Zubereitung und Verfertigung des Maderaweins ist folgende. Die Trauben werden blos in ein viereckigtes hölzernes Gefäß geschüttet, dann von den Winzern mit den Füßen und Ellenbogen ausgepreßt. Nur die leeren Stengel der Trauben oder die Kämme werden nachher unter eine Art von Kelter gebracht, um die darin befindlichen Säfte vollends herauszubringen. Man füllt den Wein in lederne Gefäße, Schläuche, in denen er von Menschen, nicht von Maulthieren, in die Stadt getragen wird. Man sagt, daß, wenn der Most gähren soll, die Insulaner hiezu gewisse Steine, die sie Jeß nennen, zerstoßen und brennen. Der Maderawein soll die besondere Eigenschaft haben, daß er durch die Hitze der Sonne verbessert wird; weshalb die Insulaner nur das Spundloch der Gefäße öffnen, und den Wein hierin der freien Luft aussetzen.

§. 60.

Die Insel Teneriffa ist an Handel und Volksmenge die ansehnlichste unter den kanarischen Inseln, und liegt in einem herrlichen und gesunden Himmelsstrich. Man rechnet, daß auf dieser Insel jährlich mehr als 40,000 Faß Wein gewonnen werden, wovon ein großer Theil ausgeführt wird; das übrige bleibt auf der Insel, und dient den Inwohnern zum gewöhnlichen Getränke. Der Wein auf dieser Insel ist lieblich von Geschmacke, gesund, und nicht ohne Feuer; nur zweifelt man, daß er sich lange halten könne. Dieser Wein macht ohnerachtet dessen den vornehmsten und beinahe den einzigen Artikel des auswärtigen Handels aus.

§. 61.

Auf der Insel Pico, eine der Azorischen Inseln, oder der sogenannten westlichen Eylanden, ist alles mit den schönsten Weingärten bedeckt, die einen entzückenden Anblick auf den Anhöhen des berühmten hohen Berges Pic, der oft in Wolken ganz eingehüllet ist, geben. Die Zeit der Weinlese ist ein beständiges Freudenfest. Der dritte oder vierte Theil aller Einwohner der benachbarten Insel Fayal

kommt alsdann mit der sämmtlichen Familie, bis auf Hund und Katzen, nach Pico herüber. Eine Menge Trauben, aus denen man 3000 Faß Wein machen könnte, werden bei dieser Schnabelweide verzehrt. Vor Zeiten wurden jährlich 30,000, und in guten Jahren bis 37,000 Fässer Wein gemacht. Der beste Wein wird am westlichen Ufer gebaut, der den Einwohnern von Fayal gehört. Der ostwärts wachsende Wein wird zu Branntwein gemacht, da denn jedesmal 4 Maaß Wein auf 1 Maaß Branntwein gehen. Der beste Wein ist scharf, aber sehr angenehm und stark, und wird immer besser, je länger man ihn aufbewahrt. Eine Pipe, oder 440 ordinaire Bouteillen, werden zur Stelle mit 4 bis 5 Pfund Sterling bezahlt. Eine kleine Menge des süßen Weines wird auch auf der Insel Pico gebaut, und Passada genannt, davon die Pipe 8 bis 10 Pfund Sterling kostet.

§. 62.

Zu Madagascar, einer der größten südafrikanischen Inseln, gelangt der Wein eben so wenig als das Korn zur Reife, weil beides nicht gehörig gebauet wird. Dagegen verfertigen

diese Insulaner sich einen Wein von dreierlei Art. Die eine Art wird aus Honig gemacht, welche die gewöhnlichste ist, und wie spanischer Wein schmeckt. Die andere Art bereiten sie aus Zuckerrohr, welche gleichwohl eine Art von Wein ist, der aber etwas herb ist. Die dritte Art ist die, welche sie von Banamas zubereiten, und die säuerlich schmeckt.

§. 63.

In dem Königreiche Siam, das gegen Norden an Laos, gegen Osten an Kamboya, Tunkin, und an den Meerbusen von Siam, gegen Süden aber an die Halbinsel Malacca gränzt, findet man noch wilde Weinstöcke, die so große und dicke Traubenkämme haben, daß einer allein Mühe genug hat, sie aufzuheben. Sie sind so bitter, daß Niemand so leicht in die Versuchung geräth, diese Traubenbeeren zu kosten, die eigentlich unter die asiatischen Traubenbeerenarten gehören. Man hat öfters, aber mit vergeblicher Mühe, Versuche angestellt, in den Gärten Wein zu ziehen, weil aber diese verpflanzten Traubenbeeren so bitter als die wilden geblieben sind, so entsagte man ihrem Gedeihen.

Die Inwohner dieses Königreichs trinken gewöhnlich reines Wasser und Thee. Die Reichen unter ihnen trinken auch persische und spanische Weine; und der gemeine Mann, wenn er recht lustig seyn will, trinkt Reisbranntwein; doch pflegen sie sich, ihres sechsten Gesetzes wegen, das sie von Sommono-Khodam erhalten, selten zu berauschen, weil in dem sechsten Gesetze untersagt ist, berauschende Getränke zu trinken. Das zweite Gesetz: Du sollst nicht stehlen, wird bei ihnen außerordentlich bestraft, weil ihr Hang zum Stehlen sehr groß ist. Folgende Anknüpfung der Pünctlichkeit dieses Gesetzes kann zum Beispiel dienen.

Ein Oberaufseher der königlichen Magazine wurde überführt, daß er etwas von dem ihm anvertrauten Silber heimlich entwendet hätte. Der König verordnete, daß ihm einige Unzen geschmolzenes Silber heiß in den Hals gegossen werden sollten. Einer von seinen Henkern, der den Befehl erhalten hatte, dieses Silber aus dem Halse des Verbrechers wieder heraus zu nehmen, eignete sich einen Theil davon zu. Er wurde auf eben diese Weise hingerichtet. Auch ein Dritter konnte der nämlichen Versuchung

nicht widerstehen, und stahl wie seine Vorgänger. Der König begnadigte ihn mit diesen Worten: „Es ist genug! Ich würde alle meine Unterthanen, einen nach dem andern, tödten lassen müssen, wenn ich mich nicht entschließen wollte, einmal Gnade für Recht ergehen zu lassen!“ Wenn sich die Siamer ewige Freundschaft zuschwören, so trinken sie Arrak aus einer und derselben Schale miteinander. Um aber diesem Versprechen noch feierlichern Anstrich zu geben, ritzen sie sich ein wenig die Haut, und saugen einander ein wenig Blut aus.

§. 64.

Auf der Insel Florida, ein Küstenland zwischen dem atlantischen Meere und dem mexikanischen Meerbusen in Amerika, dem heißen Erdstriche sehr nahe, wachsen zwar bei den Apalachiten die Weinreben sehr häufig, und die Traubenbeeren werden auch reif; dem ohngeachtet verfertigen sie keinen Wein, trinken auch keinen; und ihr gewöhnliches Getränke ist Wasser. Sie bauen daher ihre Wohnungen meistens an Wasserquellen. Sie gebrauchen aber dennoch einen aus Mays gekochten Trank; wenn sie nämlich ihre Gastmahle halten, der

sehr gut schmecken soll. Anstatt des Brods brauchen sie verschiedene Wurzeln, die auf ihrem Boden wachsen. Diejenigen, welche Fleisch essen, genießen es nicht anders als gebraten: denn sie sagen, daß das Wasser ihm die beste Kraft benehme.

§. 65.

Auf der Insel Cuba, einer der größern Antillen, wachsen die gepflanzten Weinstöcke in Ueberfluß, und so dick, als ein vollkommener Mann am Leibe ist; die Trauben der wilden Weinstöcke aber sind äußerst sauer.

§. 66.

Das gemeinste Getränke auf der Insel Jamaika ist Madera und Rum. Die vornehmeren Personen trinken Maderawein, den sie aber mit Wasser vermischen; die gemeinern Leute und Hausgenossenen trinken dagegen Rum, den die Insulaner Punsch, oder Kildevil (Teufelstodtschlag) nennen. Sie nennen ihn dieserwegen so, weil fast kein Jahr bei ihnen verstreicht, in dem nicht wenigstens tausend Personen davon sterben, die sich unmäßig dieses Getränkes bedienen, das eigentlich

aus zwei Theilen Branntwein, und einem Theile Wasser besteht. Die Insulaner thun hiezu Zimmet, Muskaten, Zitronen, ein Stück geröstete Brodrinde, und das Gelbe vom Ei, wovon es so dick als ein Brei wird. Die Fremden und Ankömmlinge sind äußerst mäßig in dem Genusse dieses Getränkes, weil es das Geblüt sehr erhitzt, das Fieber verursacht, welches in wenig Stunden zum Grabe befördert.

§. 67.

Die Caraibischen Insulaner zu Barbados trinken gleichfalls Maderawein mit Wasser vermischt. Von diesem Weine haben sie eine doppelte Art, die eine Malvasier und die andere Vidonia nämlich. Der erste Malvasierwein ist so schön als der Canariensekt; und der zweite Vidoniawein ist so dick und stark als wie der Portugiesische Scherrywein. Die Liebhaber von starken Getränken trinken gleichfalls Punsch, der aus Lemonien, doppelt geläutertem Zucker, Brunnenwasser und Franzbranntwein besteht. Die Hauswirthe aber gebrauchen ihren selbst zubereiteten Rum anstatt des Franzbranntweins dazu. Diese Insulaner besitzen auch noch alle Arten der Getränke, die aus

Malz, Aepfeln oder dergleichen zubereitet sind, und welche sie alle aus England erhalten.

Auf diesen Inseln wächst der Weinstock häufig; und außer einer wilden Art der Weinreben, die man unter andern Bäumen in den Wäldern und Büschen antrifft, welche große und dicke Trauben tragen, sind auch Europäische Weinreben daselbst angepflanzt, die des Jahres zweimal reife Traubenbeeren tragen. Diese Traubenbeeren sind zwar sehr gut; der Wein aber, welcher daraus verfertiget wird, soll sich über einen Tag lang nicht halten: welches die Ursache ist, daß man sich mit dem Weinbau nicht sonderlich abgeben mag.

§. 68.

Neuspanien oder Altmexico, das zwischen dem großen Weltmeere und zwischen dem Meerbusen seines Namens liegt, und durch die Landenge von Panama mit Südamerika verbunden ist, liefert die besten und köstlichsten Weine, Zucker, Cacao, Vanille und dergl. Produkte. In Maryland wachsen sogar in den Wäldern wilde Weintrauben, die aber von den Maryländern seit dem nicht sonderlich geachtet wurden, ohnerachtet sie zu einer großen

Vollkommenheit hätten gebracht werden können. Ihr größtes Produkt ist wie jenes der Virginier Tobak (Oroonoko), der ihre Speisen, Getränke, Kleidung und Geld ausmacht. Auf der sogenannten Ziegeninsel in Neufrankreich trifft man gleichfalls in dem Walde Weinstöcke an, deren fast so viel im Walde als Bäume sind. Diese Weinstöcke haben dickes Holz, und tragen große Trauben: die Beeren aber übertreffen kaum die Größe einer Erbse. Wenn die Beeren reif sind, so sind sie gewöhnlich der Leckerbissen der wilden Bären, die deswegen oft bis zu den höchsten Aesten der Bäume klettern.

In die See Eriee bei Niagara in Neufrankreich geht eine lange Erdzunge, welche die lange Spitze genannt wird, auf der eine Menge Weinstöcke wachsen. In Carolina findet man gleichfalls eine große Menge von Weinstöcken, die so viel Trauben tragen, daß man kaum begreifen kann, woher sie Nahrung bekommen. Zu Arequipa in Peru, das von den Spaniern bewohnt wird, findet man viele gute Weinberge: daher auch hier die meiste Handlung in Wein und Branntwein besteht.

Auf der Insel Cayenne gedeiht der Weinstock so reichlich, daß man nach wechselseitiger Beschneidung von zwei Abtheilungen der Reben alle Monate Trauben erlangen kann. Da überhaupt die Ergiebigkeit an allen Erzeugnissen von Gold, Silber, Metall, Edelgesteinen, Perlen, Zucker, Wein und den übrigen Produkten in Amerika außerordentlich ist; so kann man sich die Eifersucht verschiedener Nationen leicht denken, durch welche die Amerikaner theils glücklich, theils unglücklich geworden sind. Nun endlich liegen die oben besagten Produkte nicht mehr so in Haufen; und die Bruchstücke, über die Deutschen in Nordamerika, von Herrn Hofrath Hermann, in der Minerva, werden jedem deutschen Auswanderer den Weg nach Amerika so beschwerlich und sorgenvoll zeigen, daß ihm die Anwandlung, dahin zu wandern, gewiß vergeht.

Sechstes Kapitel.

Von den destillirten Weinen oder Branntweinen aus Traubenwein, Saft, Milch, Obst, Getraide, Pflanzen und dergl.

§. 1.

Die Kalmucken haben in dem Sommer bei ihren zahlreichen Heerden einen Ueberfluß an Milch, die einen Hauptheil ihrer Nahrung ausmacht. Sie halten durchgängig mehr Pferde als Hornvieh, weil die Stutenmilch ihnen die angenehmste unter den übrigen Milcharten ist, und blos gesäuert schon so geistig wird, daß zwei bis drei große Schalen voll hinlänglich sind, einen kleinen Rausch zuwege zu bringen. Die Stuten werden gemeiniglich alle Stunden gemolken, und geben jedesmal eine mäßige Flasche voll Milch. Die frische Pferdsmilch ist viel flüssiger als die Kuhmilch, allein wegen eines geringen lauchhaften Nebengeschmackes etwas unangenehm; dagegen sie aber bei einer reinlichen Säuerung einen überaus angenehmen weinsäuerlichen Geschmack erhält. Sie setzt kaum etliche Tropfen Schmant, desto reichlicher

aber führt sie gährende und berauschende Bestandtheile. Im Sommer bedient man sich daher der Pferdsmilch fast allein zum gemeinen Getränke und zum Branntweinmachen. Im Winter aber, wenn wenige Stuten Milch geben, behilft man sich mit der Kuhmilch, obwohl selbige nach einmüthiger Versicherung der Kalmucken viel weniger geistiges enthält, auch gesäuert einen viel unangehmern und eckelhaften Geruch und Geschmack annimmt.

Die Milch wird zum Säuern und Dickwerden nach und nach in zusammengenähte Ochsenhäute oder in große lederne Gefäße geschüttet, die in dem Winter, nahe bei dem Feuerplatze, über oder in die Erde gestellt werden. Gemeiniglich sind die unreinlichen Gefäße schon hinlänglich, die Säuerung zu befördern, ohne welches sie dieselbe mittelst des getrockneten, und aus Mehl bereiteten Sauerteiges bewerkstelligen. Die Hordenkalmucken thun entweder etwas von dem Reste einer vorigen Branntweindestillation, den sie selbst aufgehoben, oder von einem Nachbar bekommen haben, oder etwas von der geronnenen Milch, die in dem Magen geschlachteter Lämmer gefunden wird, hinzu. Man nimmt von der zum Branntweinbrennen bestimm-

bestimmten Milch keinen Schmant ab, sondern mischt vielmehr von Zeit zu Zeit alles, mit einer Art von Butterstocke, wohl untereinander, und da sie die Milch, welche im Sommer gemolken wird, in ledernen Schläuchen sammeln, so dürfen diese Milcharten täglich nur ein Paarmal wohl gerüttelt werden. Die gesäuerte Pferdemilch wird auf kalmuckisch Tschigan, die gesäuerte Kuhmilch aber Arjån genannt, und theils zum Getränke verbraucht, theils zum Branntweinbrennen gesammelt.

Wenn eine hinlängliche Masse von gesäuerter Milch beisammen ist, so wird die Destillation oder das Uebertreiben der geistigen Bestandtheile der Milch, das ganz allein den Weibern überlassen ist, folgendermaßen vorgenommen. Ein großer eiserner Kessel wird auf einen Dreifuß über das Feuer gesetzt, mit etwas Wasser oder geschmolzenem Schnee vorher ausgeschwenkt, und mit der nochmals recht durchgearbeiteten sauern Milch, bis auf zwei Finger breit vom Rande, angefüllt. Solche Kessel halten beiläufig drei russische Eimer. Alsdann wird ein ausgehöhlter und passender Deckel von Holz, der mit zwei viereckigen Oeffnungen versehen ist, darauf gesetzt, und am Rande sowohl als

in den Fugen mit Thon, Leimen oder frischem Kuhmist wohl bestrichen. Die Stawropolischen Kalmucken nehmen im Winter statt des Thons oder dergl. einen zähen Teig von grobem Mehle. Hierauf wird ein kleinerer Kessel mit seinem Deckel, der eine große Oeffnung und ein kleines Luftloch hat, in einen Trog voll Schnee gesetzt, und mit einer krummen hölzernen Röhre verbunden, die aus zwei mit einer Rinne versehenen Hälften genau zusammenpaßt, und mit Leder oder Gedärme überzogen ist, und mit dem einen Ende auf die Oeffnung des kleineren Kessels, mit dem andern aber auf die Oeffnung des Deckels auf dem großen Kessel fest angeschmiert ist. Nachdem dann noch ein kleinerer Deckel aus Thon oder Teig, mit einer kegelförmigen Spitze verfertigt, und neben die andere Oeffnung des großen Kessels gestellt worden ist, wird frisch Feuer gegeben. Man giebt dann durch die unbedeckte Oeffnung des großen Kessels acht, bis man die Milch in demselben stark aufkochen, und einen stark riechenden Dampf, der sich bei der Pferdemilch mit einer blauen Flamme leicht entzündet, aufsteigen sieht. Alsdann setzen die Kalmucken sogleich den oben besagten Deckel auf die

Oeffnung, kleben diesen fest an, und mindern das Feuer. Die kleine Luftöffnung hingegen in dem Deckel des Vorlagekessels bleibt offen, ohngeachtet viel entzündbarer Dunst durch dieselbe verlohren geht; denn die Kalmucken sagen, daß die Destillation ohne diese Oeffnung nicht gerathe. Nach beiläufig anderthalb Stunden vermindert sich der Dunst, nach welcher Zeit der Branntwein schon abgetrieben ist, und man hat, wenn Kuhmilch abgezogen ist, ohngefähr zwei Neuntheile, höchstens einen Viertheil, von Pferdemilch aber einen Drittheil der ganzen Menge des schlechtern Branntweins, Araka, Ariki, oder Arki genannt, gewonnen, der selten, und von Kuhmilch nie so stark ist, daß er sich entzünden ließe, außer, wenn er nochmals destillirt oder übergetrieben worden ist. Sobald kein Branntwein mehr übergeht, wird die Röhre mit den Deckeln abgenommen, und der Branntwein in eine hölzerne große Schale, aus dieser aber in lederne Flaschen übergegossen. Das erste ist dann, daß der Inhaber des Gezeltes, bei dem sich die Nachbarschaft zum Schmauße gesammelt hat, etwas Branntwein in eine Schale gießt, einen Theil davon aufs Feuer schüttet, und das

übrige gegen das Rauchloch fliegen läßt: ferner bricht er die Spitze des kleinen thönernen Deckels ab, und gießt auch auf diesen einige Tropfen; alsdann schenkt er volle Schalen, die ohngefähr eine Flasche halten, ein, und giebt nach dem Alter, ohne Unterschied des Geschlechtes, das noch warme Getränke herum. Die Kalmucken behaupten, daß ihr Milchbranntwein nicht so geschwind, und in so geringer Menge, als der russische, berausche; wenn man aber davon trunken werde, so bleibe man zwei Tage lang närrisch, und habe noch länger daran auszuschlafen.

§. 2.

Die Katschinzern in der russisch-asiatischen Tartarei, verfertigen gleichfalls einen Branntwein aus Milch nach folgender Art. Auf den Kessel, den sie Kasan nennen, und worin die saure Milch über dem Dreifuß steht, wird ein fast eben so halbkuglicht gestalteter, aus einem Holzknorren geschnitzter hohler Deckel gesetzt, der oben einen kurzen Cylinder auf sich hat. Mitten im Cylinder ist eine in der Figur mit punktirten Linien angedeutete Zwerchscheidung angebracht, die eine Oeffnung mit einem

Rändchen eingefaßt hat, und oben mit Rinnen gegen den Kanal, den sie Schorga nennen, und durch welchen der Branntwein läuft, gefurchet ist. Auf den Rand des Cylinders wird ein Kranz von Filz gelegt, und ein Kessel mit Schnee oder kaltem Wasser darauf gesetzt, welcher die durch das Loch der Scheidung in den obern Raum des Cylinders aufsteigenden geistigen Dämpfe auf die Zwerchscheidung niederschlägt, auf welcher sie sich gegen den Destillirkanal sammeln, und in ein untergestelltes Auffanggefäß abtriefen. Wenn die Katschinzer Branntwein abziehen, so pflegen sie einen Schafskopf mit hinein zu legen, der bis zum völligen Ueberzug der geistigen Dünste seine Gahre erhält, und für einen großen Leckerbissen gehalten wird. Auch das Ueberbleibsel von der Destillation wird mit klein geschnittenem Fleische zu einer Suppe gekocht, und dieser unappetitliche Mischmasch begierig verzehrt. Zu andern Zeiten wird Milch dazu gegossen. Der geronnene weiße Käs, den sie Artsche nennen, wird theils frisch genossen, theils in Stückchen getrocknet, und so, unter dem Namen Bischrö, sonderlich zum Vorrathe auf Jagdreisen, beigelegt.

Die Verfertigung des Milchbranntweins der Tungusen, in der russischen Sprache Lota, in der chinesischen Tergesin, und die Zubereitung dieses Branntweins der Mongolen ist jener der Katschinzern mit Ausnahme einer oder der andern hiezu verfügten Anstalt schier vollkommen gleich.

§. 3.

Auf der Halbinsel Kamtschatka oder Jecco, verfertigen die Einwohner einen Branntwein, den sie Raka nennen, und aus ihrem sogenannten süßen Gras (Heracleum Sibericum foliis pinnatis etc.) und aus den Beeren des Gimolost oder der Golubitsa (Myrtillus grandis caeruleus) zubereiten. Sie werfen nämlich verschiedene Bündel dieses Grases in heißes Wasser, und vermischen dieses mit den besagten Beeren zur Beförderung der Gährung. Sie pfropfen dann das Gefäß sorgfältig zu, und halten es warm. Die Gährung ist meistens so groß und stark, daß sie ein Geräusch macht, und das Gefäß in Bewegung setzt. Wenn sie die Bestandtheile beider Ingredienzen ausgezogen haben, so gießen sie wieder heißes Wasser auf den Rückstand, und ziehen die Rückstände

der Ingredienzen vollends aus. Hierauf gießen sie die beiden Auszüge in einen Kolben, wozu sie noch einige andere Kräuter nach Gefallen mischen, und in gewöhnlicher Art destilliren. Der hievon erlangte Branntwein soll so stark als der aus Wein destillirte seyn. Zwei und siebenzig Pfund beider Ingredienzen sollen insgemein 25 Pinten Raka geben. Von dem Herrn Steller wird versichert, daß dieser aus der oben besagten Pflanze gezogene Branntwein der Gesundheit sehr nachtheilig sey, und auf die Nerven die schnellesten und gefährlichsten Wirkungen hervorbringe, wenn die Eingebohrnen die Rinde der Pflanze nicht vorher abgeschabt hätten. Wirklich sollen sich die Weiber, welche eigentlich mit der Behandlung dieser Pflanze beschäftiget sind, mit Handschuhen versehen, während dem sie den Staub abnehmen. Der Saft der Rinde soll so wirksam seyn, daß er auf jeder Stelle der Haut, die er berühret, Geschwülste und Blasen hervorbringe.

§. 4.

Die Kosacken, welche am Flusse Don wohnen, bereiten ein geistiges Getränke aus Steppenkirschen, Himbeeren, Schleen und

wilden Beeren, mittelst einer Mischung von Honig und Branntwein, und mittelst der Gährung; dieses geistige Getränke nennen sie Wischnowka, Kirsch-, Himbeer- oder Schleenwein u. s. f. An dem Ufersee Uk sind gleichfalls ansehnliche Branntweinbrennereien, die vom Grafen Schuwalow angelegt worden sind. Eine derselben soll 86 Blasen haben, jede zu 40 bis 50 Eimer, und stellt in den Monaten, in welchen alles im Gange ist, bis 5000 Eimer.

§. 5.

In Sibirien, längs dem Eismeere bis an das große Weltmeer, lieben die Wotjaken äußerst den Branntwein, den sie auch selbst brennen. Das höchste Gut der Sibiriaken besteht überhaupt im Saufen, und man findet um Irkuzk viele und große Branntweinbrennereien, die das ganze Irkuzkische, Ilims-kische und Selenginskische Gebiet versehen. Die übrigen Völker wissen das Bier mit Hopfen, der am Ischimstrome wild wächst, zubereitet, so stark zu brauen, daß sie sich damit sehr berauschen können. Der Medh, den sie ebenfalls sehr stark zubereiten, bewirkt ihnen eine ähnliche Trunkenheit.

§. 6.

Unter andern in dem russischen Reiche angelegten Branntweinbrennereien haben die sogenannten Mährischen Brüder eine Branntweinbrennerei zu Sarepta an der Sarpa angelegt, die ihrer Güte und ihres Nutzens wegen nicht ihres Gleichen haben soll.

§. 7.

Die Tatern, welche sich meistens mit der Pferdezucht ernähren, verfertigen, so wie die Katschinzern und Tungusen, sich einen Branntwein, der aus Pferdemilch zubereitet wird. Sie wissen von keinem angenehmern Getränke, als von eben diesem Branntwein, den sie sehr begierig schlürfen.

§. 8.

Die Cochin-Chineser, am Menamkom, ersetzen den Mangel des Weins durch den Reisbranntwein, dem sie eine sehr schöne Farbe aus dem Extract des Calamba geben. Während der Mahlzeit trinken sie das abgekochte Wasser der Wurzel Chia. Diesen Trank lieben die Chineser sehr; hiezu nehmen sie aber statt der Wurzel die Blätter. Diesen nämlichen

Trank gebraucht man auch in Japan. Er soll ein vortreffliches Mittel für die Brust und Verdauung seyn.

§. 9.

Unter den übrigen geistigen Getränken haben die Chineser auch noch den sogenannten Tarasim, der fast einem mit Branntwein vermischten englischen Biere verglichen werden kann. Nebst diesem Getränke haben sie einen Branntwein, dessen mongolische Benennung Chantschina ist. Viele Chineser sind diesem Getränke sehr ergeben, und man sieht besonders von der geringeren Art Leute, die mit Ketten an den Füßen in chinesischen Flecken herumgehen; welches die gewöhnliche Strafe für die in trunkenem Muthe begangenen Excesse und Schlägereien zu seyn pflegt. Vermuthlich ist es dieser Ordnung zuzuschreiben, daß man selten bezechte Chineser auf der Straße sieht, und noch weniger etwas von Schlägereien hört.

§. 10.

In Indien wird gleichfalls unter andern geistigen Getränken ein Branntwein verfertiget, den die Einwohner aus verschiedenen Kräutern

zubereiten, und, mit kochendem Wasser vermischt, wie gewöhnlich destilliren.

§. 11.

Die Perser, welche zwischen dem persischen Meerbusen und dem kaspischen Meere wohnen, trinken häufig das destillirte Wasser von braunen Weiden, welches sie aus den Knospen, die diese Weidenbäume im Frühjahre erlangen, zubereiten, und besonders den Kranken zu trinken geben. Sie trinken auch das Rosenwasser, welches sehr vortrefflich ist, und gar keinen Arzneigeruch, wie manches der unsrigen Wasser hat, beim Kosten hinterläßt. Man verführt es in alle Länder des Orients, und bringt ganze Schiffe davon nach oben den Indianern zu. Sie bereiten es auf folgende Art. Sie thun die Rosen in einen großen Kessel, und gebrauchen hiezu noch einen andern in die Erde gestellten und mit Wasser angefüllten Kessel, den sie mit einem gut passenden und wohl verlutirten hölzernen Deckel bedecken, statt eines Recipienten. Die Röhre, welche beide Kessel vereinigt, ist ein einfaches Rohr. Sie thun auf 2 Pfund Rosen 3 Pfund Wasser, und erhalten davon beiläufig $2\frac{1}{2}$ Pfund Rosenwassergeist.

§. 12.

Aus der Geschichte weiß man, daß der erste Branntwein von den Arabern verfertiget, und aus Wein zubereitet worden ist, dem die damaligen Aerzte den Namen vinum ustum gaben. Daß die Europäer diesen Branntwein nur aus arabischen Büchern kannten, und daß seine Bereitung noch um das Jahr 1333 sehr unkenntlich, und von den Chymisten als eine geheime Kunst angesehen worden ist, liest man in den Schriften des Arnolds von Ville-Neuve, und des Raymundus Lull. Die Schriften des Alexander Tassoni sagen uns, daß die Modeneser, zu einer Zeit eines zu ergiebigen Weintrauben-Wachsthums, den Branntwein in Menge gemacht und verhandelt hätten. Die deutschen Bergleute sollen dann die ersten gewesen seyn, welche sich zuerst an dieses Getränke gewöhnt hätten, und der darauf erfolgte anderweitige starke Gebrauch soll die Venetianer angetrieben haben, dieses Gewerb und den Handel mit den Modenesern zu theilen. Die ersten gedruckten Bücher, worin des gebrannten Weins gedacht wird, empfehlen ihn als ein Präservativ gegen verschiedene Krankheiten (s. den

Vorbericht meiner Anleitung der Kunst des Destillirens der Weine S. VI); zugleich ist er als ein Mittel schön und jung zu bleiben damals empfohlen worden. Eben so geschah es mit dem Thee und Kaffe, zu welchen Getränken man die Leute so gewöhnte, daß sie bis zu unsern Zeiten ein unentbehrlicher Trank wurden, der einem zur Gesundheit dient, dem andern dagegen schadet. Die allgemeine Liebe zu dem Getränke des Branntweines verbreitete die Nachahmung dieser Kunst der Araber über alle Welttheile, und selbst die unverständigsten Völker haben nicht nur die Kunst dieser Bereitung begriffen, sondern auch Witz genug gehabt, dazu ihre inländischen Produkte, auf die einfachste Weise anzuwenden, wie es das gegenwärtige Kapitel beweißt.

§. 13.

Die Mauren verfertigen in Afrika nur wenig Branntwein, weil sie nach ihrem Gesetze keinen Wein, der betrunken macht, trinken dürfen. Jener Branntwein, der in diesem Welttheile verfertiget wird, kann nur durch den Schleichhandel fortkommen. Die Marokaner bleiben lieber ihren gewöhnlichen

Getränken Errub, Haschischa, Masum und Opium treu, als sich gegen das Gesetz zu verfehlen. Die übrigen Zubereitungen des Weingeistes, der an Afrika gränzenden Inseln habe ich schon in den vorigen Kapiteln und Absätzen berührt, wie z. B. jene Branntweine zu Madera sind, welche von diesen Insulanern verfertiget und getrunken werden. Nur muß ich noch bemerken, daß die Inwohner der Insel Rhodus, an dem Archipelagus, einen Branntwein verfertigen, den sie Nactay nennen, und ihm mittelst des Anissaamens, oder der Zitronen, Pomeranzen u. d. gl. einen Wohlgeschmack verschaffen.

§. 14.

In Carthagena, an der nordöstlichen Küste, und einer ansehnlichen Spanisch-Amerikanischen Stadt, ist der Gebrauch des Branntweins so gewöhnlich, daß die ordentlichsten und mäßigsten Leute von allen Ständen niemals unterlassen, alle Morgen um eilf Uhr ein Glas Branntwein zu trinken. Sie geben vor, daß derselbe den Magen, der durch die häufige und beständige Ausdünstung geschwächt wird, stärke und die Neigung zum Essen erwecke. — Hacer

las once, oder die eilfte Stunde beobachten, um diese Zeit ein Glas Branntwein zu trinken, ist ihre tägliche Redensart. Dieser Gebrauch ist aber bei manchen zu einem Mißbrauch so ausgeartet, daß sie den ganzen Tag und zu allen Stunden, wie manche unserer Europäer, nichts anders als Hacer las once schreien!

§. 15.

Auf der Insel St. Domingo, bei Porto-Ricco in Amerika, ist das Wasser das gewöhnlichste Getränke: sie verwandeln aber solches mit sehr geringen Kosten in eine Limonade, weil die Zitronen hier in Ueberfluß gedeihen, und der Zucker und Syrup ungemein wohlfeil ist. Doch nehmen die armen Leute dagegen oft ihre Zuflucht zu dem Branntwein, der von dem Zuckerrohr abgezogen wird, und vor dem Europäischen Branntwein den Vorzug hat, daß er weit wohlfeiler und gesunder ist. Wirklich hatte der Europäische Branntwein manche Colonien in Amerika verscheucht, oder verzehrt, und die Beförderung und Befestigung der Wohlfahrt, Moralität und Religion gehindert.

§. 16.

Auf der Insel Jamaika, einer der größten Inseln, welche die Engländer an den größern Antillen auf dem mexikanischen Meerbusen besitzen, und auf welcher sehr viel Zucker wächst, verfertigen die Insulaner aus dem Zuckerschaume den Rum oder Zuckerbranntwein nach folgender sehr einfachen Art. Sie vermischen in einem Behälter einen Theil des Zuckerschaumes mit vier Theilen Wasser. Beides wird innerhalb 24 Stunden mit einer Kelle zweimal umgerührt. Nach 10 Tagen wird die Masse in einen Brennkolben gethan, und wie gewöhnlich destillirt. Das Getränke dieser Insulaner, welches sie Kil-devil (Teufelstodtschlag) nennen, habe ich schon in dem vorigen Kapitel §. 66. angemerkt. Ueberhaupt verfertiget man in Amerika sehr viel Branntwein, besonders da, wo viel Zucker wächst, den besten Rum, und auf den übrigen Inseln und Ländern, auf denen viel Palmwein oder Reis wächst, den besten Arrak.

§. 17.

Daß auf dem großen Eylande Großbrittanien, auf den Inseln Irrland und beson-

besonders Schottland sehr viel Branntwein aus Getraidekörnern und dergl. Früchten verfertiget werde, beweißt uns der unermüdete Fleiß dieser Insulaner in der Erfindung und Verbesserung der Destillirkolben. Besonders zeichneten sich hierin die Schottländer aus, welche eine Branntweinbrennerei erfunden haben, durch die man anfangs fünf bis sechsmal die Blase in 24 Stunden, und durch wiederholte Verbesserung zwanzigmal die Blase in 24 Stunden leeren konnte. Sie fanden in dem Jahre 1797 nochmals das Geheimniß, zwei und siebenzigmal die Blase in 24 Stunden abzuziehen. Die letzte Verbesserung geschah an einer Blase durch Herrn Millar, welche 16 Pinten in dem Rumpf oder untern Theil enthielt. Seit dem Anfange einer Ladung, bis zu dem Augenblicke, als er das Zeichen zur Entladung gab, betrug die Zeit niemals über $2\frac{1}{4}$ Minuten. Die Zeit der Entladung beträgt 30 Sekunden; daher beträgt der ganze Zeitraum einer jeden völligen Arbeit nicht mehr als $2\frac{3}{4}$ Minuten; und man kann folglich 22 Arbeiten in einer Stunde verrichten. Die Menge der Ladung betrug 64 Pinten, oder ungefähr 2 Fünftheile des ganzen körperlichen Raums der Blase.

Wenn man sie mit schwachem Branntwein zur Rektificirung füllte, so that man gegen 96 Pinten hinzu, und die Zeit des Destillirens ist alsdann viel länger, und erfordert 9 bis 10 Minuten. Die Blase des Herrn Millar wird für die einträglichste in Schottland, und man kann sagen, in der ganzen Welt, gehalten.

§. 18.

In Frankreich ist gleichfalls ein der wichtigsten Gegenstände des Handels der Handel mit Branntwein. Die ehemaligen Provinzen Orleans, Angoumois, Languedoc u. a. m. verfertigen davon eine ungeheure Menge; und gleichwohl hat man dort nirgends gesehen, daß man in weniger als 24 Stunden eine einzige Ladung destillirt habe, ohnerachtet die so berühmte Branntweinbrennerei der Herren Gebrüder Argand und Joubert in Frankreich unter den übrigen Branntweinbrennereien sich ausnehmend auszeichnet. Indessen sucht man nun auch hier die Aufmerksamkeit der Eigenthümer von Brennereien für einen Gegenstand zu gewinnen, welcher von so wesentlichem Vortheil ist, und einen so beträchtlichen Nutzen darbietet. Man ist nun beschäftiget, für einen

Eigenthümer einer der größten Weinberge in Bourgogne eine schottländische Blase verfertigen zu lassen, deren Wirkung den Nutzen bald darthun wird, besonders da die Franzosen ihren Franzbranntwein vollkommen rein und sehr geistig aus Weinen zubereiten. Wirklich besteht die Vollkommenheit ihres Franzbranntweins darin, daß er ganz weiß von Farbe, von reinem Geschmacke und von vorzüglicher Stärke ist.

Die Rocheller und Bordeauxer, welche entre deux Mers genannt werden, haben, wenn sie neu sind, gewöhnlich die oben besagten Eigenschaften, und werden daher von Kennern vorgezogen. Der Cognac stand ehedem im größten Rufe; jetzt soll er nicht mehr so stark gesucht werden, weil ihm die weiße Farbe fehlt. Man hatte für gut gefunden, eine starke Abgabe auf die Ausfuhr französischer Branntweine zu legen, welches die Ursache seyn soll, daß zu jener Zeit die Barceloner und andere spanische Gattungen der Branntweine sehr stark Abgang fanden, ohnerachtet sie die vollkommene Güte der Franzbranntweine nicht hatten. Der stärkste Branntweinhandel geschieht zwischen Frankreich, Holland und den Seestädten, welche

ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und la Rochelle schicken, um ganze Ladungen des Franzbranntweins von da holen zu lassen.

§. 19.

In Spanien wird der meiste Anis zum Branntweinbrennen verbraucht, den die Spanier aus Torrecampo in dem Königreich Jaen erhalten. Der Anis, welcher in Torrecampo gebaut wird, soll stärker und kräftiger als der Alicanter in Valencia seyn. In eine Fanege Land säet man ein Selanim Anis, und erhält acht bis zwölf Fanegen. Die Fanege gilt beiläufig 50 bis 60 Reales. Ein Selanim ist der zwölfte Theil eines Fanegemaaßes. Der jährliche an den König zu zahlende Tribut beläuft sich oft auf 30,000 Reales, welche Summe der Ort selbst unter seine Einwohner vertheilt, und an die königl. Administration zu Jaen einliefert.

§. 20.

In den Gegenden des Rheins, Neckars, der Pfalz, Schweitz, und in allen Städten, um die Wein wächst, brennt man aus Wein und Weinhefen einen sehr guten

Branntwein; eben so geschicht das in Tyrol, Oesterreich, Bayern und Franken. In Mähren, Böhmen, Gallizien und Schlesien brennt man gleichfalls Branntwein aus verschiedenen Gattungen der Früchte. In Preußen, Schweden und Dänemark zählt man eine Menge guter Branntweinbrennereien aus Getraidekörnern. Die berühmten Branntweinbrennereien zu Nordhausen im Sächsischen sind allgemein berühmt und bekannt. Zu Wezep bei Amsterdam soll man sehr stark Branntwein aus Wachholderbeeren brennen; dagegen man in der Schweitz gleichfalls stark aus Wachholderbeeren, Brombeeren und Kirschen Branntwein brennt. In Oberschlesien und Liefland soll man aus Heidekorn einen sehr guten Branntwein brennen; und in Slavonien brennt man ihn stark aus Pflaumen, so wie man in Schwaben und Franken stark aus Zwetschen und Vogelsbeeren Branntwein brennt. In der Normandie brennt man auch aus Aepfel und Birnen einen sehr guten Branntwein. In Siebenbürgen soll man das Geschäft des Branntweinbrennens den Juden übertragen haben, der gewiß dann kauscher ist. — Ich

hätte einen ganzen Bogen voll zu schreiben, wenn ich die erstaunend große Menge der Branntweinbrennereien hier anführen wollte, die in allen Welttheilen, Provinzen, Kreisen, Städten, Marktflecken, Rittersitzen, Pachtgütern, Dörfern und Flecken zum Vorscheine kommen können. Ich schließe daher dieses Kapitel, und nähere mich der Beschreibung des verschiedenen Essigs, der durch die Natur oder Kunst hervorgebracht wird.

Siebentes Kapitel.

Von dem Essig.

§. 1.

Die Kamtschatalen verfertigen aus einer Pflanze, welche sie Kipri (Epilopium) nennen, einen Essig, den sie auf folgende Art zubereiten. Sie kochen von einem Theil dieser Pflanze zu fünf Theilen ihres sogenannten süßen Grases (Heracleum Sibericum), und lassen die Masse gähren, stellen diese so lange an einen temperirten Ort, bis sie sich in Essig verwandelt hat. Die Blätter der Pflanze Kipri dienen ihnen auch oft statt des Thees, und das getrocknete Mark ihrer Stengel gebrauchen sie zu den meisten Speisen.

§. 2.

Zu Canada, am linken Ufer des Lorenzstromes, wächst ein Essigbaum, der eine schwammigte Staude ist, die eine sauere Traubenfrucht trägt, welche so roth wie Ochsenblut aussieht, und einen sehr starken Essig liefert.

§. 3.

In Westindien wächst ein Ahornbaum, aus dem die Wilden einen Saft ziehen, der eben so viel Lieblichkeit, Süßigkeit als der Honig von Bienen mit sich führt. Der Saft oder das Wasser dieses Ahornbaumes ist lieblich ungekocht zu trinken, säuert von sich selbst, und giebt einen guten Essig. Die Wilden verfertigen aus seinem Syrup einen sehr guten Medh; Branntwein aber verfertigen sie nicht davon.

§. 4.

Der Saft der Wurzel der amerikanischen Agave (Agave americana. L.), die in dem südlichen Amerika einheimisch, und in unsern Gärten unter dem Namen amerikanische Aloe bekannt ist, und die man in Glashäusern in großen Kübeln zieht, giebt einen Zucker oder Syrup, und durch die veranstaltete Gährung Wein und Essig. Bei der keimenden Agave (Agave vivipara. L.) bedienen sich die Amerikaner des Marks der Blätter als Seife zum Waschen der Zeuge; und die Fasern der stinkenden Agave (Agave foetida. L.), die zu Curaçao wächst, dient

den Schuhmachern als Faden, so wie auch sonst zu Geweben.

§. 5.

In Virginien und zu Canada in Amerika wächst die schwarze Birke (Betula nigra. L.), die einen schnellen, geraden und regelmäßigen Wuchs hat, und aus der die Inwohner einen Zucker bereiten, der aber nicht so süß und angenehm als der aus Ahornen seyn soll. Der gegohrne Saft giebt einen sehr starken Essig.

§. 6.

Der Saft aus der gemeinen Cocospalme (Cocos nucifera. L.) dient den Amerikanern nicht nur zur Löschung des Durstes, sondern man erhält auch von ihr und von einer andern Art Weinpalme (Borassus flabellifer. L.) einen Palmwein, den man Sura nennt. Dieser Palmwein muß aber frisch genossen werden, weil er seiner Süßigkeit wegen leicht in Gährung übergeht, durch die man den Palmessig bei gelinder Wärme erlangt. S. zugleich viertes Kap. §. 17. und §. 31.

§. 7.

Aus den röthlichen Beeren des gemeinen Mollebaums (Schinus Molle. L.), der in Peru wild wächst, bereiten die Inwohner einen angenehmen Trank und Essig; da sie hiezu die Beeren in heißem Wasser einweichen, und von den Kernen befreien. Eben so liefern die Beeren des Areira-Mollebaums (Schinus Areira. L.), der in Brasilien und Peru wächst, den nämlichen Trank und Essig.

§. 8.

Die Früchte des weißen Maulbeerbaumes (Morus alba. L.), dessen Vaterland China, und nun bei uns seines vorzüglichen Nutzens wegen zur Seidenwürmernahrung und Seidenkultur sehr bekannt ist, können zu Syrup und Essig dienen. Man findet noch mehrere Arten dieses Baumes, z. B. in Japan, Südkarolina, Jamaika und Brasilien, deren äußere Rinden zu Papier, Stricken, Zeugen von den Inwohnern verbraucht werden.

§. 9.

Die getrockneten schwarzen Beeren des Brombeerstrauches (Rubus fruticosus L.)

dienen gleichfalls zur Bereitung eines guten Essigs aus Wein; und in der Provence gebraucht man den Saft der Beeren zur Färbung der Weine. Daß übrigens die Himbeeren des Himbeerstrauches (Rubus Idaeus. L.) sowohl roh, als mit Wein und Zucker gegessen, und zum Einmachen, und Färben des Essigs gebraucht werden, ist allgemein bekannt. Man hat noch andere Arten von Brombeersträuchen; z. B. die Steinbrombeeren (Rubus saxatilis); die Nordische (R. arcticus); die Kriechende (R. Chamaenorus. L.), die zu ähnlichen Gebräuchen dienen können.

§. 10.

Aus den länglich-runden Beeren des gemeinen Hagedorns, Weißdorns (Crataegus oxyacantha. L.), der bei uns in Holzungen und Hecken wächst, bereiten die Schweitzer ein dem Biere ähnliches Getränke und einen Essig. Eben so werden die Beeren des Darmbeeren-Hagedorns (C. torminalis L.) zur Mastung, zum Branntwein und Essig verwendet.

§. 11.

Die Früchte des Schwarzdorns; Schleedorns (Prunus spinosa L.), der in Deutschland und andern Gegenden auf Feldern, in Hecken und Waldungen wild wächst, geben einen Essig. Der Saft der reifen Früchte färbt leinene Zeuge blaßbraun, und so dauerhaft, daß die Farbe nicht durch Waschen mit Seife und Lauge verändert wird. Mit den gedörrten Früchten oder Schleen kann man auch roth färben. Der Eisenvitriol verwandelt weder den Saft der frischen noch getrockneten Beeren in eine Dinte, ohnerachtet er für sich auf Papier eine schwarze Farbe macht.

§. 12.

Aus dem gemeinen Ahornbaum (Acer Pseudoplatanus L.) kann, wenn man ihn anbohret, ein süßer zuckerreicher Saft erhalten werden, aus dem ein guter Essig und Branntwein zubereitet, und ein guter Landzucker erlangt wird, wenn man in dem letzten Falle den Saft vor der Gährung eindickt: er kömmt dann mit dem Zucker überein, welchen die Amerikaner aus ihrem Zuckerahorn gewinnen. S. viertes Kap. §. 25.

§. 13.

Die gemeine Birke (Betula alba L.) liefert im Frühjahre einen Saft, oder das bekannte Birkenwasser durch das Abzapfen, aus dem Baume. Das Wasser hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack; sobald aber die Blätter an dem Baume hervorkommen, wird sein Geschmack widerlich. Man pflegt es als Getränke zu nutzen (s. viertes Kap. §. 7.), oder zur Ersparung des Malzes unter das Bier zu mischen. Es enthält auch einen Zucker, der sich aber nicht gut crystallisiren läßt. Durch den Zusatz des Zuckers kömmt das Birkenwasser in eine Gährung, und macht allein, oder mit Vermischung verschiedener Früchte einen angenehmen Wein, den man in Essig übergehen lassen kann.

§. 14.

Aus dem ausgepreßten Saft der gemeinen und bei uns sehr bekannten Johannisbeeren (Ribes rubrum L.) läßt sich ein Wein und Essig bereiten, der sehr gut wird, wenn man die Beeren recht reif erhalten, oder bis in den September hangen lassen kann.

§. 15.

Die Traubenbeeren des Weinstocks geben einen Saft, aus dem man, wie allgemein bekannt ist, Wein, Branntwein und Essig zubereitet. Die verschiedenen Arten der Beeren liefern zugleich die Verschiedenheiten der Weine, Branntweine und des Essigs.

§. 16.

Ich habe in meiner Anleitung, den Wein und Essig zu verfertigen, schon gesagt, und es ist bewiesen, daß man aus Wein, Branntwein, Aepfelwein oder Cyder, Obstwein, Bier, Medh, Molken, und aus allen Pflanzen des Gewächsreiches, die der geistigen Gährung und des Ueberganges zur sauren Gährung fähig sind, Essig zubereiten kann. Besonders lieferte mir der Branntwein, nach meinen wiederholten Versuchen, den wohlfeilsten und besten Essig, den ich in meiner Anleitung, Wein und Essig zu verfertigen, S. 227. §. 3., angegeben habe. Ich hoffe, daß sich Niemand in der angegebenen Zubereitung betrogen finden wird, da sie nun von den Fuldaern so allgemein mit Beifall nachgeahmet wird. Eben so wenig werde ich die Verbesserer der Weine betrügen, wenn ich

ihnen folgende Verbesserung (die einem oder dem andern meiner Leser vielleicht noch nicht bekannt ist) der zwei- oder dreijährigen jungen und schon klar gebauten Weine bekannt mache, mit der ich so manche junge Weine in das Alter brachte, und ihren Werth um 50 bis 60 Thaler vermehrte, ohne eine gewaltsame Verfälschung dabei auszuüben.

Man nimmt z. B. auf ein Fuder des zwei- dreijährigen klar gebauten Weines (das Fuder zu 12 Eimer, den Eimer zu 40 Maaß, und das Maaß zu 4 Pfund reinen Wassers schwer gerechnet), 1½ Pfund, oder 2 Pfund der besten spanischen großen Rosinen oder sogenannten Cubeben, reiniget diese von den Stielen, allem Unrath, und mittelst des Durchschneidens von den Kernen. Man läßt einen dem Fasse und Spundloche verhältnißmäßig langen, nicht breiten Sack von reinem Leinwand verfertigen. In diesen Sack thut man die 1½ oder 2 Pfund Cubeben, und befestiget oben an den mit den Cubeben gefüllten Sack einen ziemlich langen Faden von dem sogenannten Hasenzwirn, den man mit dem gefüllten Sacke in das Spundloch des Fasses so tief hängt, daß sein mittler Theil in die Mitte des Fasses und Weines zu

hängen kommt. Man schlägt dann den Spund auf das Spundloch des spundvoll gefüllten Fasses und auf den etwas heraus hangenden Zwirn fest zu, um dadurch die unveränderliche Festigkeit des Hängens des Sacks zu befördern. Man läßt darauf den Wein auf dem Lager 16 bis 18 Tage ruhig liegen, und zieht nach dieser Zeit den Sack mit den ausgesaugten Cubeben allmählig, vorsichtig und langsam aus dem Spundloche des Weinfasses; man verschließt hierauf wieder das Spundloch, und die Verbesserung des Weines ist fertig. Die Alten und Hebräer thaten dieses schon, s. erstes Kap. §. 3. Man hat nicht nöthig, zu dieser Verbesserung scrupulös zu seyn, weil sie blos mit Traubenbeeren bewirkt wird. Bedient man sich dieses Kunstgriffes bei gährendem Moste, so wird dieser an Farbe tiefer und dicker, als es der ungekünstelte natürliche Most ist, welcher Fall bei dem schon besagten zu verbessernden zwei- bis dreijährigen klar gebauten jungen Weine nie eintritt; denn er bleibt nach der Verbesserung dünne, klar und hell.

Um sich von der Verbesserung des besagten jungen Weines vollkommen zu überzeugen, zapft man vor der anzustellenden Verbesserung

eine

eine grüne Bouteille aus dem Fasse, verschließt diese genau mit einem Korken wie gewöhnlich zu, und verwahrt sie an dem nämlichen Orte des Kellers, wo der zu verbessernde Wein liegt. Nach der erwähnten Verbesserung, und nach 16 bis 18 Tagen, zapfe man ein Glas des verbesserten Weines heraus, prüfe den in der grünen Bouteille dagegen, und man wird nach gegenseitiger Prüfung schmecken, daß ich die Angabe des Alters und Werthes eines solchen Weines nicht falsch angegeben habe. Ein Weinhändler, der in diesem Kunstgriffe vielleicht schon bewandert ist, wird natürlich diese Verbesserung mißrathen: man lasse sich aber nicht irre machen; denn sie hält besser Stand, als ihn jedes andere Weinreceptchen, das mit Malagahefen ausgenommen, erlangen kann.

Achtes Kapitel.

Von den Punsch- und Bischofessenzen, den Oelen und Liqueuren.

§. 1.

In der frohen Zusammenkunft verbundener Herzen wird nichts lieber als Punsch oder Bischof getrunken. Man singt dabei auf gut deutsch oder englisch ein oder mehrere Liedchen, die Allen im Zirkel der Freundschaft nach Wunsch behagen. Oft giebts ein Räuschchen dabei, das man am allerwenigsten vermuthete, und ist dabei — desto fröhlicher! Die Engländer gehen uns hierin mit einem guten Beispiel voran, denen die Zubereitung des Punsches eben auch so eigen ist. Sie geben sich mehr Mühe als wir Deutschen, diesen freundschaftlichen Liebestrank geschmackvoll zu verfertigen. Folgende Vorschrift giebt die Essenz, welche die Engländer zu dem Punsche bereiten.

Zu drei Bouteillen Rum oder Arrak nimmt man 5 Pfund guten weißen Zucker, und 24 bis 30 Zitronen, welche Verschiedenheit der Zahl die Güte und Größe der Zitronen entscheidet. Man preßt den Saft aus den Zitronen,

mittelst eines sogenannten Punsch- oder Zitronenpressers, in ein hiezu vorräthiges Gefäß, reiniget diesen von den Kernen, und schmelzt über dem Feuer den Zucker in einem irdenen Topfe. Nach der Auflösung des Zuckers schüttet man den Zitronensaft über den in dem Topfe aufgelößten Zucker, und thut eine Hand voll süße Pomeranzenschalen dazu, die man von dem weißen Häutchen vorher vorsichtig abschälte. Man läßt diese Pomeranzenschalen in der warmen Zucker- und Zitronenmasse bis 2 Minuten lang in dem bedeckten Topfe über dem Feuer stehen. Nach dieser Zeit nimmt man den Topf vom Feuer ab, und läßt die Masse in dem Topfe eine halbe Stunde lang verkühlen, gießt den Rum oder Arrak hinein, rührt alles mit einer Keule um, worauf man die flüssige Masse oder Essenz durch ein feines Haarsieb in die Bouteillen füllt, welche man dann, gegen den Eintritt der Luft, mit einem Korken gut verschließt, und an einem kühlen Orte zum Gebrauche verwahrt. Je behender man mit dem Rühren des eingegossenen Rums oder Arraks, und mit dem Füllen der Essenz in die Bouteillen verfährt, je weniger Weingeist die Essenz natürlich verliert. Die Essenz hält

sich nach der vorgeschriebenen Verschließung und Verwahrung über Jahr und Tage: soll sie sich noch länger halten, so gießt man, vor dem Verschließen, ein wenig feines, reines Baum- oder Provenceröl auf die Oberfläche der Essenz in den Hals der Bouteillen. Auf eine Bouteille Essenz nimmt man 1 Maaß oder 2 Bouteillen Theewasser. Andere gießen statt der zweiten Bouteille Theewasser starken Wein dazu.

§. 2.

Zu der Bischofessenz nimmt man 5 Bouteillen dunkelrothen sehr starken und oder geistigen Wein, z. B. Portugieser Porto-Portowein, oder Französischen Burgunder- oder Bourdeauxwein. Man nimmt ferner 3 Pfund weißen Zucker, 1½ Loth Nelken, 2 Loth Zimmet (beide Gewürze ungestoßen), 6 Muskatennüsse (in grobe Stücke zerstoßen), den Saft von 6 süßen Pomeranzen, und die fein abgeschälten, vom weißen Häutchen befreiten Schalen zweier oben besagter Pomeranzen. Alle diese Ingredienzen thut man in einen reinen irdenen Topf, in welchem man sie über dem Feuer eine Stunde lang kochen läßt, nach welcher Zeit man noch eine Bouteille der besagten rothen

Weine in den Topf über dem Feuer gießt, und läßt die flüssige Masse noch eine Stunde bei verstärktem Feuer, in dem bedeckten Topfe so lange kochen, bis die Masse sich zu 3½ Bouteillen eingekocht hat. Man thut dann die Masse von dem Feuer, läßt sie in dem bedeckten Topfe verkühlen, gießt und verwahrt sie wie oben die Punschessenz in Bouteillen zum Gebrauche. Auf eine Bouteille des erwähnten rothen Weines gießt man den vierten Theil der Bouteille dieser Bischofessenz, und — trinkt sich ein kleines Räuschchen.

§. 3.

Schon aus den vorigen Kapiteln der gegenwärtigen Schrift sahe man, wie sich alle Völker bemühet hatten, ihren Gaumen durch allerlei Getränke zu befriedigen. Unter allen Völkern brachten es hierinnen die Franzosen am weitesten. Man darf nur ihre so fein als angenehm verfertigten Liqueure gegen die übrigen anderer Völker kosten, so giebt sich der Beweis von selbsten. Die französischen Liqueure sind wahre Leckertränke, die zur Aufheiterung des Gemüthes und zur Stärkung des Magens beständig locken. Die Franzosen verfertigen und nehmen aber auch zu der

Bereitung ihrer Liqueure den berühmten Franzbranntwein, dessen Güte und Wohlfeilheit bei uns deutschen Branntweinbrennern nur kostbar verschafft werden kann. Die Mischungen der Ingredienzen sind bei den Franzosen eben so künstlich ausgesucht, daß man sie nur schmecken, nicht aber vollkommen nachahmen kann, es sey dann, daß man in ihrer Liqueurfabrik als Lehrling stand. Unter allen den Essenz-, Oel-, Liqueur- und Parfumirfabriken zeichnet sich die zu Grasse in Frankreich aus, das folgende Beschreibung bekräftigen wird.

In Grasse unweit Nizza, Antibes, Cannes, zählt man gegen 80 Parfumirer, welche mit ihren Essenzen, wohlriechenden Oelen, Pomaden, Seifen und dergl. nicht nur Paris und ganz Frankreich, sondern auch den größten Theil von Europa versorgen. Der Grund ihrer Pomaden, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, ist gemeiniglich weiter nichts, als ein fein gereinigtes Schweinefett. Myrten, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Quendel und dergl. wohlriechende Kräuter wachsen in den ungebauten Gegenden dieses Gebiets sehr häufig; und alle Jahre gehen die

Bauern und sammeln die wohlriechenden Pflanzen zusammen, destilliren solche auf den Bergen, und bringen hernach die Oele, Essenzen und Geister den Parfumirern zu. Wenn der Frost etwa den Zitronen-, Bergamott- und übrigen Orangenbäumen geschadet hat, und es den Parfumirern an Blüthen gebricht, dann gehen die Leute bis nach Mentone, ein Flecken auf dieser Küste, hinter Monaco liegend, kaufen und sammeln da die benöthigten Blüthen zusammen, destilliren und verfertigen allerhand Puder, Pomaden und dergl. Nebst der hier erwähnten Menge von Parfumirern zählt Frankreich noch viele Liqueurfabriken, in denen die besten Liqueure zubereitet werden, weil diese die hiezu besonders tauglichen Weine besitzen; wie z. B. die zu Languedoc, Provence, Cogniac und andere mehr sind. Jeder Boden und Himmelsstrich, so wie jede Traubenart, sind schuld daran, daß die Menge und Güte des daraus erlangten Weines und destillirten Weingeistes so verschieden ist. Es giebt Weintrauben, die nur zum Essen taugen, wieder andere, nur zum Trocknen, und wieder andere, um viel oder weniger süßen oder herben Wein daraus zu verfertigen, die alle nicht immer zur

Verfertigung der Weine vollkommen tauglich sind. Eben so ist mancher Wein mehr als der andere zu dem Destilliren tauglich. Die Weine von Languedoc und Provence liefern bei einer regelmäßigen Operation vielen Weingeist oder Liqueur. Die von Orleans und Blois erzeugen noch mehr. Den besten aber gewinnt man aus dem Weine von Cogniac und Andage, und gerade diese werden in Frankreich am wenigsten getrunken. Daher schickt sich der Champagner- und Burgunderwein, ob er gleichwohl von einem sehr feinen Geschmack ist, gar nicht zu dem Destilliren, weil man außerordentlich wenig Weingeist davon erhält. Eben so geben alle die Weine von Spanien, Alicant, Peres, Toquet, Grave, Cypern, Tokay und dergl. nur sehr wenig Weingeist in der Destillation, und ein Liqueurfabrikant wird nur sehr wenig bei solchen Destillationen gewinnen. Was man aber auch aus diesen Destillationen erhält, ist in der That sehr gut, obwohl in geringer Menge. In Frankreich nimmt man oft die schlechtesten oder geringsten Weine zu der Destillation, die man oft zu nichts anders zu gebrauchen weiß; und man pflegt in Frankreich, zur Zeit der Weinlese, eine große

Quantität Liqueur aus solchen Weinbeeren zu destilliren, die zum Weine nicht tauglich sind. Man sammelt diese zuerst, preßt sie, läßt sie gähren, und bringt sie oft dann gleich auf den Brennkolben. Dies befreiet zugleich die Franzosen von armseligen Weinen, und macht ihre leeren Fässer zur Füllung eines bessern geschickt. Ueberhaupt gilt bei ihnen die Regel, nicht irgend einen Wein zu destilliren, der als Wein noch verkäuflich ist.

§. 4.

Der Rum oder Zuckerbranntwein wird aus dem Schaum und andern Abgängen in den Zuckerraffinerien gewonnen, von dessen Zubereitung ich schon in dem sechsten Kap. §. 16 gesagt habe. Die Zuckerabgänge werden überhaupt mit Wasser verdünnt, die man eben so wie den Syrup oder die Mösche gähren läßt, und auf die gewöhnliche Art destillirt. Sehr oft läßt man in den Zuckerraffinerien mit dem rohen Safte, auch noch die Theile von dem Zuckerrohr in der Flüssigkeit, woraus der Rum zubereitet wird, mitgähren; wodurch der Rum einen besondern Geschmack vom Zuckerrohr erlangt. Einige aber sind der Meinung, daß

oder ölige Geschmack des Rums von dem beim Kochen des Zuckers in großer Menge gebrauchten Fette herrühre, das als ein grobes Fett in der That dem Rum bei der Destillation einen stinkenden Geschmack giebt; der aber nichts ähnliches mit jenem Geschmacke des Rums hat, der seinen natürlichen Geschmack vom Zuckerrohre hat. In Jamaika, Barbados, Canaria, St. Domingo, Batavia, Antigua und andern Zuckerinseln wird sehr viel Rum gemacht. Die gemeinste Methode, ihn zubereiten, ist gewöhnlich folgende.

Hatten die Insulaner oder Destillirer einen hinlänglichen Vorrath an Zuckerschaum, Saft und Abgängen gesammelt, so gießen sie Wasser dazu, und lassen die Masse wie gewöhnlich gähren. Die Gährung geht anfangs nur langsam von statten, weil gerade zu der Zeit, in der man den Rum auf diesen Inseln zubereitet, die gährenden Ingredienzen oder Hefen fehlen. Nach und nach aber gewinnen die Insulaner hinreichende Mengen davon, in denen sie sich in der gährenden Masse wie ein Hut emporheben. Auf diese Art können die Insulaner in der Folge mit so einem hinlänglichen Vorrath des gährbaren Stoffes, geschwind und

viel Rum verfertigen. Hatte die Mösche vollkommen ausgegohren, und den gehörigen Grad der Schärfe erlangt, so fangen die Insulaner das Destilliren in der gewöhnlichen Art an, und machen den Weingeist zur Probe. Manchmal machen sie den Weingeist so stark wie einen rectificirten Weingeist, den sie dann Doppelrum nennen. Ueberhaupt liegt auf dem Rectificiren viel Güte des reinen Geschmackes des Rums, weil bei der gewöhnlichen Destillation eine große Menge Oels mit übergeht, dessen Geschmack oft so unangenehm ist, daß sie den Rum erst durch langes Liegen zum Gebrauche geschickt machen müssen. Würden die Insulaner ihn immer gut rectificiren, so würde er einen nicht so ölhaften, starken, aber auch einen desto angenehmern Geschmack für den Gaumen haben, von welcher Verschiedenheit man sich, beim Einkaufen des Rums leicht im Kosten überzeugen kann. Bei so einer wiederholten Rectificirung würde sein Geschmack dann ziemlich nahe dem des Arraks beikommen.

§. 5.

In dem vierten Kap. §. 28. ist schon gesagt worden, daß aus dem Cocusnußbaum-

saft Arrak verfertiget wird. Auf eine ähnliche Verfertigung deuten die übrigen Absätze in dem nämlichen Kap. §. 17. 22. 25. und 26. Um die Zubereitung und Verfertigung des Araks aus dem Safte der Cocuspalme deutlicher anzugeben, dient folgende Beschreibung.

Eine Person der Insulaner versorgt sich mit einer hinreichenden Anzahl irdener Töpfe, die in der Mitte etwas weit, und mit Henkeln versehen sind, um hierin den Saft leicht einzusammeln. Der Insulaner befestiget eine Anzahl davon an seinen Gürtel, oder an den über die Schulter hängenden Riemen, und klettert an dem Stamme der Palme in die Höhe zu den Zweigen, an denen er mit seinem Messer eine Knospe abschneidet und sogleich einen seiner Töpfe daran hängt, und diesen mit einem Bande an den Zweig befestiget. Damit verfährt er in der Folge so lange, bis er alle seine Töpfe auf diese Art befestiget hat, die er als Vorlagen zum Auffangen des Saftes gebraucht. Diese Verrichtung nimmt er gewöhnlich Abends vor, weil man die Nacht hindurch mehr Saft als am Tage vom Palmbaume erhält. S. viertes Kap. §. 17. Den Morgen darauf nehmen die Insulaner die Töpfe ab, und gießen

den Saft in ein großes Gefäß, in dem er leicht gährt. Ist die Gährung beendigt, so thun sie die gegohrne Flüssigkeit in eine Blase, und ziehen sie wie gewöhnlich ab. In diesem Zustande ist der erlangte Weingeist noch sehr schwach und wässerig. Sie rectificiren diesen Weingeist demnach noch einmal, um ihn in dem Zustande zu bekommen, wie wir ihn gewöhnlich erhalten. Der Rückstand ist weiter nichts, als ein säuerliches Wasser, wie man es aus dergleichen Quellen erlangt. Vielleicht würde durch unsern Birken- und Ahornsaft ein fast ähnlicher Arrak zubereitet werden können, welches einige Versuche erörtern würden. — S. viertes Kap. §. 7. und §. 25. Siebentes Kap. §. 12. und §. 13.

§. 6.

Die Chineser verfertigen sich nicht nur ihren Reiswein (s. viertes Kap. §. 9.), sondern bereiten sich auch ihren Branntwein daraus, der unter dem Namen Arrak bekannt ist. Die Verfertigung dieses Arraks hat sich nach und nach in alle Länder verbreitet, in denen der Reisbau reichlich gedeihet. Die Zubereitung dieses Arraks aus Reis ist meistens folgende,

wenn sie nicht wie bei den Chinesern aus dem Bodensatze des Reisweins erlangt werden soll. Die Inwohner weichen den Reis in großen Gefäßen oder Kübeln mit Wasser ein, setzen ihn darauf an einen temperirten Ort, und warten dem Auswuchse der Keime ab, trocknen ihn dann wieder, reinigen ihn von den Keimen, so wie wir alles das zum Keimen der Getraidekörner beim Bierbrauen oder Branntweinbrennen befolgen. Sie verfertigen dann ihre Reismöschen, lassen sie mittelst vermischter gährender Substanzen gehörig gähren, und warten den Zeitpunkt der weinigten Gährung ab. Sie setzen dann die Masse in einen Brennkolben oder in eine Blase, und brennen, wie wir, den Branntwein. Den gebrennten Reisbranntwein rectificiren sie, der dann natürlich nach wiederholter Operation, immer geistiger und angenehmer an Geschmacke wird. Die künstliche Nachahmung des Arraks, mittelst des rectificirten gemeinen Weingeistes, durch Kohlenstaub gereiniget, und des Zuckerweingeistes und der Safrantinktur oder des gebrannten Zukkers in Wasser aufgelößt, ist so bekannt, als die künstliche Nachahmung des Rums aus eben dem oben erwähnten Weingeist, und aus den

ganz klein geschnittenen Juchten, und aus der kleinen Mischung des Salzgeistes, deren künstliche Zubereitungen in Fabriken dem ächten Arrak und Rum vollkommen nachgeahmet werden.

§. 7.

Bekanntlich sieht und liest man mehrere Recepte, Rosolisliqueur zu verfertigen, in denen von der dazu gehörigen Pflanze gar keine Erinnerung geschieht. Das Hauptingrediens dieses Liqueurs ist die Pflanze Rosolis, (Sonnenthau), von der dieser Liqueur seinen Namen hat. Die Pflanze ist klein und niedrig, mit einer faserigen Wurzel versehen, woraus kleine, runde Blätter entspringen, und in denen ohngefähr einen Zoll lange Blattstiele entstehen, die mit kurzen, rothen Haaren bedeckt oder besetzt sind, das dem ganzen Blatte einen rothen Anstrich giebt. Die Pflanze wächst häufig in Champagne in moosigen Gründen, besonders aber in einem bleichen, rothen Moose, und blühet in dem Mai. Um diesen Liqueur zu verfertigen, nimmt man 4 Pfund frisch gesammelte Rosolis, dann 3½ Unze von jedem folgender Gewürze, als Zimmt, Nelke, Muskatenblüthe, 1 Pfund Ringelblumen, 10 Unzen

Feldkümmelsaamen, $16\frac{1}{2}$ Maaß Weingeist, das Maaß zu 48 Unzen gerechnet, und dann $10\frac{1}{2}$ Maaß reines Wasser, das Maaß zu 4 Pfund gerechnet. Man setzt alles das in eine Blase, destillirt bei gewöhnlichem Feuer, bis die Destillation am Ende trüb laufen will. Zu diesem Destillate setzt man $\frac{1}{2}$ Pfund Süßholzwurzel, 2 Pfund von den Kernen und Stielen befreiete und gestoßene Rosinen, und $\frac{1}{2}$ Pfund rothen Sandel. Alles das digerirt man in dem Destillate 3 bis 4 Tage lang, mischt 3 Pfund gekochten und abgeklärten weißen Zucker dazu, und läßt das Ganze so lange ruhig stehen, bis sich alles von selbsten abgekläret hat. Man gießt den klaren Liqueur vom Bodensatze ab, und verwahret ihn zum Gebrauche in Bouteillen an einem kühlen Orte.

§. 8.

Die Verfertigung des Curaseaux, eine heut zu Tage allgemein gebräuchliche Magenstärkung, ist eine der leichtesten Zubereitungen aller Liqueure, besonders in dem Winter, oder bei heißen Sommertagen. Meine Zubereitung dieses Liqueurs ist folgende. Ich nehme zu 12 Pfund oder zu 6 gewöhnlichen grünen Bouteillen

teillen Franzbranntwein 3 Pfund weißen Zucker (andere nehmen auch Farinzucker dazu, von dem er aber eine zu dunkelbraune Farbe erhält), dann $\frac{3}{4}$ oder 1 Pfund bittere dünne Pomeranzenschalen, die keine schwarze Fleckchen haben, und welche ich in kleine Stückchen breche oder schneide, um sie gemächlicher in ein dazu vorräthiges großes Glasgefäß einsenken zu können. In dieses Gefäß, das gerade von dem Inhalte ist, daß es die oben besagten Ingredienzen und den Franzbranntwein genau bis auf einen 2 Zoll leeren Raum fassen kann, thue ich alles zusammen, digerire es an einem warmen Orte 5 bis 6 oder mehrere Tage lang, je nachdem die Wärme genugsam wirkt, und rüttele die Masse des Tages öfters um: nach welcher Zeit ich die Masse bis zur erlangten Abklärung ruhig stehen lasse. Nach der erlangten Hellung des Liqueurs fülle und theile ich die Menge in Bouteillen, und verwahre sie an einem temperirten Orte zum Gebrauche; denn an einem kühlen Orte trübt sich der Liqueur oft etwas wieder, das gegen die physikalischen Grundsätze wirkt, in denen sich die heterogenen Theilchen der Flüssigkeit an einem kühlen, kalten Orte zu Boden setzen müssen. Eine andere Ursache des Liqueurs

wirkt aber dagegen. In einem Wasserbade, einer Sandkapelle kömmt man bei der Zubereitung dieses Liqueurs noch besser fort.

Ich könnte noch mehrere dergleichen Verfertigungen hier anführen, von denen in meiner Kunst, alle Arten der Extrakte, Tinkturen, Essenzen, Oele und Liqueure zu verfertigen, gleichwohl nichts gesagt wird; da sie sich aber alle auf die dort angegebenen Regeln der verschiedenen Methoden, die Liqueure zu verfertigen, beziehen, so entledige ich den Leser einer Wiederholung, die hieher nichts nützt. Eben so verlasse ich die Verfertigungen des Klühweins oder Wasserweins, des Wipps und Hoppelpopels, weil dergleichen Arten der Getränke mehr zur Kochkunst als zu der Kunst des Liqueurfabrikanten gehören. Ich empfehle mich dem geneigten Leser, und wünsche ihm einen ökonomischen Vortheil, den ihm die gegenwärtige Potographie vielleicht gewähret.

Von demselben Verfasser sind schon früher in unserm Verlage erschienen:

Anleitung (praktische) zu der physikal. chem. Kunst, das Malz und die Biere zu verfertigen, nach den neuen theoret. und prakt. Grundsätzen zusammengetragen, durch vielfältige Versuche und Erfahrungen bestätigt, und mit untrüglicher Praxis begleitet, 8. 1802. 12 gr. oder 48 kr.

— — zu der bewährtesten und vortheilhaftesten Verfertigung, Verbesserung, Aufbewahrung und Wartung des Weins und Essigs; ein Handbuch für Hausherren bei Kellerökonomien, nach den neuen theoretischen und praktischen Grundsätzen, 8. 1803. 16 gr. oder 1 fl.

Anweisung (praktische) zu der chymischen Kunst des Destillirens der Weine aus Getraidekörnern, 8. 1804. 18 gr. oder 1 fl. 12 kr.

Kunst (die physikalisch-chymische) alle Arten der Extracte, Tincturen, Essenzen, wesentliche Oele, und alle Arten der einfachen und zusammengesetzten Liqueure zu verfertigen. Ein Nachtrag zu letzterm, 8. 20 gr. oder 1 fl. 15 kr.

Andreäische Buchhandlung
in Frankfurt am Main.

84-5
88-9

196

200-5

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Staab, Odo.

Potographie Oder die Beschreibung der Getränke aller Völker in der Welt

Frankfurt a. M. 1807

Oecon. 1636
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299134-7